

ХОЗЯИНЪ

и

ХОЗЯЙКА,

или

ДОЛЖНОСТИ

ГОСПОДИНА и ГОСПОЖИ

Во всѣхъ видахъ и всѣхъ часяхъ, до
домоводства относящихся.

Сочиненіе

ВЪ СИСТЕМАТИЧЕСКОМЪ ПОРЯДКѢ

и XII Часяхъ,

а

КАЖДАЯ ЧАСТЬ въ ДВУХЪ ОТДѢЛЕНІЯХЪ
СОСТОЯЩЕЕ,

Христіана Фридриха Герместаузена,
Проповѣдника Шлалахскаго и члена Эко-
номическаго Лейбцигскаго Общества.

Съ Нѣмецкаго языка переведено
Василіемъ Левшинымъ.

ЧАСТЬ VII.

Отдѣленіе 2.

МОСКВА,

Въ Университетской Типографіи у Н. Новикова.

1789.

О Д О Б Р Е Н І Е.

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господѣ Кураторовѣ я читалъ книгу подѣ заглавіемъ: Хозяйки и Хозяина Частѣ VII, и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному мнѣ о разсматриваніи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему она и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совѣтникъ, Красно-рѣчій Профессоръ и Цензоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ,

АНТОНЪ БАРСОВЪ.



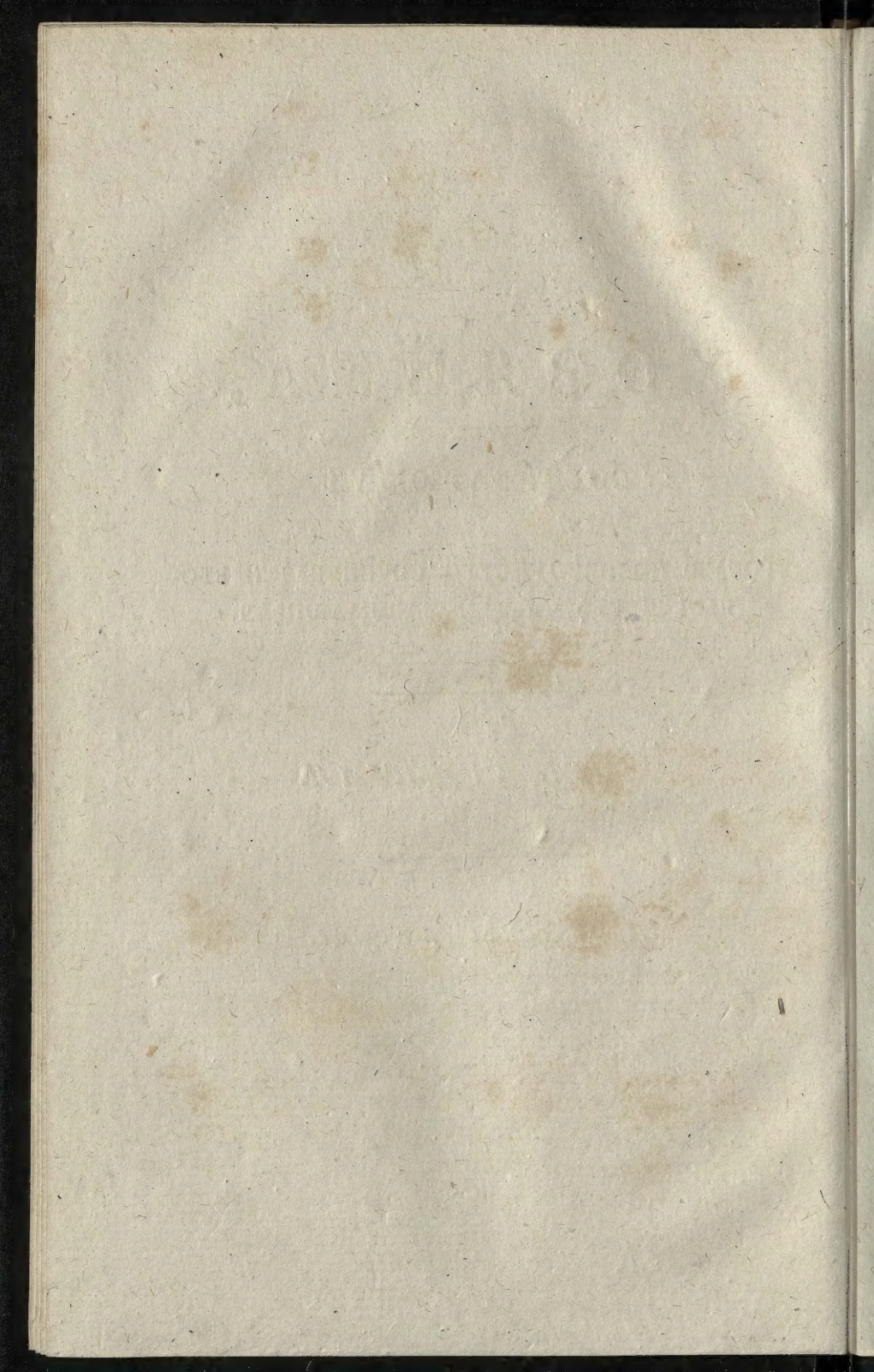
ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНИЯ И ВТО-
РЫЯ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ ЗАНИМАЮЩАЯ.

ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ.

Отдѣленіе второе.



ХОЗЯЙКА.

*Упражненія Хозяйки въ поварнѣ особы
средняго состоянія.*

ВВЕДЕНІЕ.

Въ поварнѣ особѣ средняго состоянія находящіяся многоразличныя вещества, кои разными образами въ пищу прѣуготовляются; образъ же прѣуготовленія оныхъ большею частію весьма различествуетъ отъ того, каковъ бываетъ въ поварнѣ простолудиновѣ; но шакже во многихъ частяхъ не сходно оное и съ шѣмъ, каковое введено въ поварняхъ большаго свѣта: почему Хозяйка въ поварнѣ средняго состоянія людей должна разумѣть приличный оной родъ повареннаго искусства; дабы, естли позволишь шакъ сказать, могла въ поварнѣ своей какъ подлаго избѣгнутьъ, шакъ и подражанія вельможамъ въ большей части образа ихъ кушанья удержаться.

Человѣкъ средняго состоянія не надлежитъ въ число подлаго народа; а потому не долженъ онъ какъ въ поведеніи своемъ, шакъ и въ поварнѣ бытъ подлѣ. Прилично ему, чтобъ ѣлъ онъ нѣсколько лучше, и больше спавиль на столѣ

Часть VII. Отдѣл. 2. А 3 свой

свой блюдь, нежели просполюдинѣ; развѣ только будущѣ принуждаѣ его къ прошивному не столько скупость, какъ многія иныя обстоятельствова.

Когда же особѣ средняго состоянія не прилично вести себя въ поварнѣ своей нищенски: то съ другой стороны обстоятельствова его сѣжанія должны законѣ положишь ко избѣжанію великихъ въ поварнѣ и на столѣ издержекъ; не надлежитъ ему въ кушаньѣ и поилѣ преступаѣ своего состоянія.

Гордость не рѣдко беретъ столькожъ великое участіе, какъ и лакомство въ томъ случаѣ, когда люди, виѣшнимъ своимъ состояніемъ и сѣжаніемъ только къ средней спашѣ людей въ свѣшѣ назначенные, содержатъ великолѣпный столъ, и подобныхъ себѣ въ ономъ превышаютъ. Суешность то будетъ, когда воображатъ, что можно споломъ своимъ съ вельможами сравняѣся и величія ихъ доспигнуть; одни только великія свойства души и сердца должны величіе производить и оказываѣ: но изнѣжитъ вкусъ вельможескими пищаами и для того презираѣ свойственныя человѣку средняго состоянія значить неумѣренность или роскошь, за копорыя обыкновенно мы плашимъ очень дорого; иной начавъ съ молодости жить великимъ господиномъ, въ совершенныхъ лѣтахъ оканчиваѣ жизнь таковую совершеннымъ своимъ раззореніемъ.

Се-

Софонія, родясь въ низкомъ состоянїи, вышла за человека, коего умѣренные доходы ошнудѣ не позволяли выступить поварнею своею изъ за-предѣловъ средняго состоянїя, но она имѣла сколько суешности, чтобъ выпавишь себя изъ за-равныхъ себѣ, имѣть столъ, какъ бы знатная госпожа, и тѣмъ предъ многими подобными себѣ блистать. *Прискиллъ*, супругъ ея, былъ довольно сговорчивъ, согласиться принявъ повара, которой прежде служилъ въ поварнѣ нѣкошораго Принца; она тѣмъ удобнѣе склонила мужа своего согласиться на это, что сказывала, будто бы съ тѣмъ намѣренїемъ принимаешь повара сего, чтобъ научиться у него поваренному, и потомъ бы съ помощію поварихи или дѣвки самой спряпать въ поварнѣ. Искусство повара изнѣжило вкусъ *Прискилловъ* столько, что сдѣлался онъ совершеннымъ лакомкою; кромѣ великаго расхода мясамъ и пшцамъ, видали на столѣ его ежедневно три или четыре рода пирожного и лучшихъ паштетовъ; еженедѣльно бывалъ у него великой пиръ, и тогда нашъ мнимый богачъ оказывался со всемъ своимъ великолѣпїемъ. *Софонія* восхищалась похвалами гостей своихъ, когда говорили, что пашеты ея не подражаемы; на пирахъ же у ней бывали пашеты ея разные на образецъ Англическій, Французскій и Италїанскій, дабы каждаго языку предоставить выборъ услаждающаго.

ждашься шѣмъ или инымъ иностраннымъ вкусомъ по желанію; но долго ли могла продолжиться таковая глупость? Нынѣ Прискиллъ принужденъ голодъ свой утолять рѣшешнымъ хлѣбомъ и простою яишницею.

Въ поварнѣ дворянской должно держаться такъ сказать средняго пуши, и чтобъ не было ни излишества, ни недостатка; почему рѣдкіе и припомъ дорогие сѣбѣшныя припасы должны быть изъ оной опрѣшены; но хотя бы изрѣдка и случились вмѣняшь оныя за диковинку, не взирая на то, что у вельможъ не считаютъ оныхъ за рѣдкость: дворянину должно держаться обыкновенныхъ пищъ, т. е. приготавливаемыхъ изъ домашнихъ припасовъ. Я говорю сіе не въ томъ намереніи, чтобъ не имѣлъ на столѣ своемъ пашетовъ или пирожного; нѣтъ! но чтобъ только не соснавлиали оныя ежедневной пищи, а появлялись бы на столѣ его изрѣдка, или въ дни праздничные; простыя же пищи были бы у него ежедневныя, или большею часью.

Не довольно еще, чтобъ человѣкъ средняго состоянія довольствовался въ поварнѣ своей домашними припасами, и готовишь изъ нихъ должно такъ, чтобъ оныя удерживали свой первый естественный добрый вкусъ; на примѣръ говядина имѣетъ свой естественный вкусъ, когда сварена будешъ съ солью и нѣсколькими

ко-

корешками инбирю; мясо это можно узнать, хотя бы вкушалъ я оное въ пошмахъ, даже какимъ бы образомъ оное приготовлено ни было: но когда многими приправами, или шакъ называемыми пряными отварами, первоначальный вкусъ говядины заглушенъ будетъ, тогда въ шемношъ не лзя сказать, что ѣшь, говядину ли, шеляшину ли, баранину или лосину; въ этомъ случаѣ естественный вкусъ говядины совсѣмъ будетъ упраченъ.

Съ рыбою равное обстоятельство; когда бы кто ѣлъ въ пошмахъ рыбу, и спросили у него, что онъ ѣстъ; можетъ онъ тотчасъ отвѣчать: это щука, угорь, карпъ, форель, и проч. ешлы будетъ не въ состоянїи сего сдѣлать, шо уже первоначальнаго естесвеннаго вкусу въ рыбѣ не находишь.

Не давно случилось мнѣ быть за столомъ, за которымъ между многими блюдами пославлены были и разнаго рода рыбы. На вопросъ кравчаго, какой рыбы я хочу, попросилъ я большой щуки, облившей Голландскимъ соусомъ; я началъ ѣсть, не обращая вниманїя на мою шарелку, ибо съ прошивосидящимъ гостемъ углубился я въ важные разговоры, но въ послѣдствїи не ощутилъ я настоящаго вкусу щучины, и нашелъ, что щука сія была начиненная или набишная фаршемъ; я сдалъ шарелку, и попросилъ угря, и оной также былъ начиненный, а пошому

и оставилъ я шарелку мою, какъ мнѣ подали. Многіе изъ сидѣвшихъ за столомъ ѣли со вкусомъ рыбъ сихъ, и сказывали мнѣ: при Дворахъ такого-то и такого-то Принца приготавлиють рыбу таковымъ образомъ. Я опивчалъ имъ: что, когда бы былъ я Принцъ, можешь быть ѣлъ бы рыбу, таковымъ образомъ приготовленную, но какъ человѣкъ средней снати сдѣлалъ привычку къ первоначальному вкусу каждой пищи; между тѣмъ я опнюдъ не соснавлию браковщика пицамъ, и естли бы за столомъ не было, кромѣ начиненныхъ фаршемъ рыбъ, наблся бы оныхъ до сыта.

Съ густыми пищами въ поварняхъ вельможескихъ поскупають большую частью таковымъ же образомъ, шакъ что не оспаеся слѣдовъ ихъ естественнаго вкусу; на примѣръ, кислая капуста съ коринкою, корицею и Борсдорфскими яблоками опнюдъ не имѣеиъ своего вкусу; выходишь изъ ней совсѣмъ сладкая поправа; естли бы кто ѣлъ съ блюда сего въ пошмахъ, легко бы подумать могъ, что ѣстъ разваренныя яблоки, или что нибудь подобное тому. Присшойнѣйшимъ прѣупошвленіемъ считаю я въ одной Графской поварнѣ, гдѣ кислую капусту опваривають съ рейнскимъ виномъ безъ всякой иной подмѣси; оное естественный вкусъ капусты одобриаетъ, но не заглушаетъ.

Мо-

Можно шеперь разумѣть, что значить первоначальный естественный вкусъ пищи, и что оный въ поварнѣ людей средняго сослоянiя сколько возможно удерживать должно; къ тому совокупляешь *простота* пищи, требующая, чтобъ составленiе многоразличносей въ одномъ блюдѣ оставишь единственно поварнямъ большаго свѣща; между тѣмъ не ешь мое намѣренiе, чтобъ, на примѣръ, говядину варишь въ одной шолько водѣ съ солью. Нѣтъ! мясо это и другихъ родовъ можно варишь со пшеномъ срацинскимъ, перловыми крупами, съ хрѣномъ, изюмомъ и прочимъ, смотрѣвъ лишъ того, чтобъ многоразличносей въ одномъ блюдѣ избѣгнушь.

Дабы сіе поняшiе бытъ могло, опишу я одно кушанье, кошорое въ поварняхъ знашнихъ домовъ *pottegu* называють: взявъ кусокъ говядины съ реберъ, къ тому жъ нѣсколько свиныхъ ногъ и ужей, и баранью грудинку, на части разрубленную; (каждый родъ мяса должно сварить особливо) тогда кочанъ бѣлой или Савойской капусты разрѣзать на четверо, поваришь не много въ водѣ съ солью, вынувъ изъ воды капусту выжать начисно, и когда остынетъ, каждую четвертину обмотать нишкою, обвалять въ мукѣ, и со всѣхъ сторонъ въ маслѣ коровьемъ до красна поджарить; приломъ моркови нарѣзавъ продолговатыми ку-

со-

сочками, почши до половины уварить въ водѣ; далѣе, свиныя ноги разрубить пополамъ вдоль, свиныя же уши изрѣзать въ мѣлкіе кусочки: все это скласъ въ горшокъ, говядину въ срединѣ, а прочее мясо съ поваренными расшѣнїями и свѣжими калбасами (сосисками) порядочно укласъ во кругъ оной, поджарить не много пшеничной муки еще, чшобъ изжелта покраснѣла, и съ прибавкою малой доли толченой гвоздики мушкатнаго цвѣту, соли и доброго бульѡну (отваръ густой изъ мяса) положишь шуда же, горшокъ накрышь, и дашь упрѣшь въ печѣ; выкладывая на блюдо все порядкомъ укласъ около говядины, калбасу въ куски разрѣзавъ также или сверху: соусъ же, чшобъ не имѣлъ крошекъ, процѣдивъ взлишь послѣ, и такъ опшускашь на столъ сіе очень уважаемое блюдо.

Теперь изъ описанїя прїуготовленїя онаго видимо, сколько многообразносшей въ одномъ блюдѣ: 1) говядина, 2) свиныя ноги и уши, 3) баранина, 4) калбаса, 5) бѣлая или Савойская капуста, 6) морковь; потомъ сколько труда въ прїуготовленїи; большіе простомы въ кушаньѣ облегчаютъ при томъ и трудъ поваренный, о чемъ каждой Хозяйкѣ очень нужно спрашьяся, дабы имѣла она время бытъ не шокмо стряпающею или надзирающею въ поварнѣ, но и надзирательницею за своими дѣшными, челядинцами и различными дѣлами внутри и внѣ своихъ покоевъ.

Ко-

Когда же просмота въ поварнѣ людей средняго состоянiя ищется и нривичся, не должна Хозяйка впадать въ смежную просмотѣ эшой погрѣшность, пищу готовить въ нѣкоторомъ единообразiи, и на оную такъ сказать надѣвать всегда одно и то же платье; чрезъ сiе окажется она въ себѣ недоспашокъ прилѣжанiя или искусства: скупостью я не могу назвать того, ибо переменна въ образѣ приготвления одной пищи большею часшю не требуетъ великихъ издержекъ.

Нѣкоторые жалуются, что та или иная пища прѣблась имъ такъ, что опротивѣла; основанiе сему обыкновенно находится въ поступкѣ Хозяйки, которая не разумѣетъ, или по своенравiю не хочетъ избѣгать единообразiя въ приготвлении пищи.

Положимъ, чтобы ѣсть въ печенiи цѣлой четверши года ещенедѣльно два или три раза теляшину, всегда со пшеномъ срацинскимъ вареную; что почувствуютъ тогда многіе? то, что единообразность пищи эшой прискучитъ, прѣбется, и пожелаютъ они охотнѣе довольствоваться однимъ хлѣбомъ съ масломъ: равное обспояшельство со многими иными пищами; единообразiе оныхъ въ приготвлении можетъ произвести худыя слѣдствiя въ тѣхъ особахъ, коихъ состоянiе позволяетъ, чтобы были онѣ единообразiемъ приготвления пощажены.

Пред-

Предлежащее наставленіе въ поваренной наукѣ относится лишь къ тому, чтобъ Хозяйка самаго низкаго и самаго высокаго въ поварнѣ своей избѣгала.

Почему найдетъ она наставленіе: 1) пригото­влять *простыя* или *домашнія* *пищи*; 2) какъ каждую пищу пригото­вить *вкусно*; 3) *простота* въ пригото­вленіи должна быть предпочитаема многообраз­ной сложности въ одномъ блюдѣ; 4) по самому сему должна она *труднаго* при­готовленія пищи отвергать, оставляя оныя поварнямъ большаго свѣту; 5) но чтобъ по склонности къ простотѣ не впадала она въ погрѣшность *единообраз­наго* пригото­вленія, которое бываетъ слѣдствіемъ скупости, лѣни, а большею частью недостатка въ наставленіи.

Хозяйкамъ, коихъ воспитаніе съ мо­лодости пренебрежено, сіе наставленіе къ упражненіямъ ея въ поварнѣ чаятельно прошивно не будетъ; ибо большая часть напечатанныхъ поваренныхъ книгъ для людей средняго состоянія не совсѣмъ удобна.

Многія Хозяйки спарались изъ тако­выхъ книгъ научиться, однакожь впа­дали чрезъ оныя на распушія; онѣ приводи­мы были на образъ пригото­вленія пищи для состоянія ихъ дороговашой и труд­ной; онѣ примѣшили погрѣшность, и спа­рались изъ того усвоить систему сред­ственную, однакожь имъ не удалось по­
пастъ

пасъ на сѣю средину, а произвели онѣ такъ сказать лишъ уродливыя пищи на столѣ.

Я охотно осперегаюсь предлагать на-
вычнымъ Хозяйкамъ ученіе и предписаніе;
должно также признаться, что въ нѣко-
торыхъ хорошихъ домахъ средственнаго
состоянія употребительны очень добрыя
отступленія отъ находящагося въ семъ
сочиненіи повареннаго образца. Я не съ
пѣмъ началъ, чтобъ показать все и ка-
ждаго рода поваренное искусство, я опи-
сываю только самыя простыя; оными
разсуждающая Хозяйка должна удоволь-
ствоваться, а о недостающемъ сама по-
мыслишь и дополнишь.

Поелику въ добрыхъ домахъ средняго
состоянія естественность въ образѣ пи-
щи сколько возможно нравится и удержи-
вается: радуюсь я, что мы (Нѣмцы) отъ
предковъ нашихъ въ поварнѣ не слиш-
комъ отступили. Въ молодости моей зна-
валъ я старыхъ почтенныхъ женщинъ,
кои мнѣ сказывали, что слыхали онѣ отъ
своихъ матерей и бабушекъ, что описы-
ваемый мною теперь поваренный способъ
былъ употребителенъ еще при ихъ пред-
кахъ: сѣе и не могло быть иначе; про-
стопа и естественность связаны между со-
бою крѣпкими узами; напура всегда пре-
бываетъ самой себѣ равна, а въ поварнѣ
средняго состоянія приближающа сколь-
ко возможно къ простотѣ.

О поварнѣ просонародной въ изобильныхъ мѣстахъ не лѣзя утверждать, чѣмъ осмалась она безъ перемѣны противъ того, какова была лѣтъ за тридцать или за сорокъ предъ симъ; она можетъ быть еще не при концѣ своей перемѣны; поелику не видимъ мы еще конца недоспадка въ служителяхъ, а преодоленія роскоши въ служителяхъ чрезъ Христiянское воспитанiе такъ скоро ожидать не можно, когда мы уже единожды слишкомъ отъ того уклонились, полицейскiя же распоряженiя хотя всюду испыываны, но оказались недоспадными.

Не утверждаю я также о поварнѣ средняго состоянiя людей, чѣмъ со времени нашихъ предковъ не вскользянули пространныя искусно пригошвленiя въ оную; находящiя слѣды того; произошло же сiе, какъ мнѣ кажется, отъ того, что въ домахъ средняго состоянiя употребляли на пирахъ свадебныхъ, крестинныхъ и при другихъ случаяхъ поварню знатныхъ господъ. Хозяйки при этомъ случаѣ отъ поваровъ нѣчто заняли, и тѣмъ больше, когда супругъ то или другое кушанье похвалилъ, и на введенiе онаго съ супругою своею согласился, или по крайней мѣрѣ тому не противорѣчилъ: но вообще полагая въ поварняхъ средняго состоянiя людей, находимъ мы еще большею частiю старину; когда же роскошь и распочительность безъ подражанiя роду приуготовле-

ленія пицѣ, въ поварнѣ вельможѣ нравипся: довольно можешъ быти и того, какъ-то дѣйствишельно происходитъ, чѣтобъ количесвомѣ поставляемыхъ на столѣ блюдъ проспыхъ пицѣ, такъ и состоянїемъ оныхъ, какъ-то бываетъ одно другаго дороже, ошличаиься.

Не должно же наконецъ помышлять, чѣтобъ показанный въ эпомѣ сочиненїи способъ прїуготовленїя пицѣ могъ быти господствующимъ во всей Нѣмецкой землѣ; мнѣ не случилось быти въ верхней Нѣмецкой землѣ, и узнать, какъ тамъ бѣдишь, чѣтобъ по собственному заключенїю опредѣлишь могъ о сходствѣ или различїи въ шомъ: я полагаю, что должно быти великому несходству въ эпомѣ въ верхней и низовой Нѣмецкой землѣ, ибо въ шомъ обнадеживали меня случавшїеся за обѣдомъ у насъ жилили верхней Нѣмецкой земли. Чѣто надлежитъ до верхней и нижней Саксонскихъ округъ, можно съ большею благонадежностію о сходствѣ въ нихъ къ описываемому здѣсь поваренному пригошвленїю утвердишь; потому что я во многихъ изъзнаменїтѣйшихъ провинціяхъ оныхъ округъ самъ бывалъ и тамъ бѣдалъ: однакожь нашелъ я, что во образѣ прїуготовленїя рыбѣ главнѣйшее въ сихъ провинціяхъ находится несходство. Хозяйки, обитающїя близъ изобилующихъ рыбою рѣкъ и озеръ, или въ шакowychъ мѣстахъ воспитанныя, умѣютъ мастерски варить

Часть VII. Отдѣл. 2. Б раз-

различнаго рода рыбы вкуснѣйшимъ образомъ; ошѣ шого происходитъ, что въ мѣстахъ, не столько рыбныхъ, готовятъ рыбу не столько вкусно; напрошивъ изъ оныхъ къ намъ прѣѣзжающіе гости находятъ пріугошовленіе рыбъ всегда вкусно.

Напоследокъ должно мнѣ моихъ Чипашелей или Чипашельницъ просить не счищать сочинителя сей книги за таковаго, который бы занимался въ поварнѣ дѣлами, до Хозяйки относящимися. На языкѣ, въ нижней Нѣмецкой землѣ употребляемомъ, есть для мужчинъ, кои въ женатомъ сословіи безъ нужды въ поварнѣ упражняются, названіе *потт-кикеръ* (заглядывашель въ горшки), которое составляетъ насмѣшливое прозвище; не относись же къ чести шѣхъ скупцовъ, кои по неосновательному подозрѣнію къ своимъ умнымъ и домостроительствующимъ супругамъ какъ говорится горохъ въ горшкѣ счищаютъ: мнѣ очень будетъ жаль, когда я моимъ сочиненіемъ споспѣшествую умноженію потткикеровъ къ неудовольствію Хозяекъ; намѣреніе мое ошнудъ не по, поелику злоупотребленіе какойнибудь вещи доброму употребленію оной мѣшать не должно. Просительно въ поварню заглядывать и спрашивать шѣмъ благоразсуднымъ супругамъ, коимъ попали жены гешшательныя, безпечныя или распочишельныя; въ эшомъ случаѣ несчастливый мужъ больше сожалѣнія, нежели на-

насмѣшки заслуживаетъ. Я съ моей спороны благодарю Божіе Провидѣніе, наградившее меня таковою помощницею, что я о кушаньѣ моемъ не знаю до шѣхъ поръ, какъ увижу оное на столѣ; я сїи наставленія поваренныя для Хозяйки только копировалъ съ моей: одобряя же нѣкія добрыя свойства и раченія въ Хозяйкѣ, не могу я опасаться поношенія отъ свѣту; я заслужилъ бы оное въ такомъ случаѣ, когда бы окружающій меня свѣтъ не зналъ моей доброй супруги, но говорилъ: вошъ она въ примѣръ.

ВСЕОБЩІЯ ПРАВИЛА.

- 1) Новоначинающая хозяйствованіе должна съ согласія своего супруга установить нѣкоторую непремѣнную столовую систему, и оной навсегда слѣдовать.

Непроспительную составляетъ погрѣшность, когда въ какомъ ни есть домѣ не принято такъ называемой *столовой системы*, и супругъ съ своею Хозяйкою объ оной не согласился; въ этомъ общешельснвѣ идеѣ все на удачу, одно или нѣсколько блюдъ при томъ и другомъ случаѣ на столъ поставлено будетъ.

Сїя же *столовая система* состоитъ въ томъ, чтобъ было твердо постановлено, сколько блюдъ кушанья ежедневно или только въ нѣкоторые дни недѣли на столъ подавать? Всегда ли, или только

Б 2 въ

въ нѣкошорые дни имѣшь на столѣ жареное или пирожное? Всегда ли накрываешь столъ на извѣстное число приборовъ (куверповъ), или по обстоятельствушвамъ состоянія и имущества должно ожидать ежедневно неизвѣстныхъ къ обѣду посѣпителей? Бъ случаѣ, когда назовется прѣпитель, или честь Хозяина потребуешь того или инаго нечаяннаго гостя, кто бы шаковъ и ошкуду бы ни былъ, пригласишь къ столу своему, и оказашь ему свое гостепрѣимство по крайней мѣрѣ за обѣдомъ.

Каждый человѣкъ средняго состоянія долженъ совѣтоваться съ собою и своимъ имѣніемъ, дабы могъ опредѣлить одно или нѣсколько блюдъ ежедневно на столъ ставишь; благоприсойность и доходы должны рѣшишь эшо въ часпяхъ разныхъ.

Естьли по состоянію какого нибудь человѣка средняго состоянія заведено ежедневно имѣшь на столѣ два или три блюда, не предвижу я, для чего бы благоприсойность не одобрила, и основанія бережливости принуждали бы не имѣшь на столѣ кромѣ одного блюда; сышу наѣдашь должно: можно сіе сдѣлать и съ одного блюда; тоже можно и съ трехъ блюдъ, когда оныя соразмѣрно раздѣлишь на три разные приготошвенія; три блюда могутъ содержать поменьше, и столъко, сколько надобно къ насыщенію съ одного блюда; зависишь эшо лишь отъ иску-

куснаго распоряженія Хозяйки, которой и при малыхъ блюда пищи не больше будутъ сшоятъ одного большаго блюда, котораго содержаніе или мѣра совершенно равняется прѣмъ малымъ блюдамъ.

Можно возразить противъ сего: что при или два блюда искусительны, и можно на счетъ здоровья желудокъ отягощать и сѣбѣ сш слишкомъ. Отвѣтсшвую на это, что немогущій обуздать свою алчность можетъ брюхо свое отягощать и сѣ одного блюда сполькожъ, какъ и со многихъ.

Но скажутъ далѣе: Діэшика давно уже запрещаетъ за споломъ набивать многую пищею желудокъ, и подобный поштунокъ объявляетъ нехорошимъ.

Естьли однопденіе здоровѣе, нужно лишъ одной похлебкѣ держаться ежедневно; но кто сѣ выдержитъ? должно находиться въ великой уже слабости, когда отъ лекаря бытъ опредѣлену на одну только пищу; кто же здоровъ и бодръ, тому вкушеніе различныхъ пищъ въ среднемъ состояніи вредитъ не можетъ, когда только осперегаются пресыщенія и неумѣренности. Главнѣйше зависитъ въ этомъ отъ воспитанія и привычки; видимъ мы еще по днесъ Королей и Князей, спарбующихъ и сѣдбующихъ при ежедневномъ множествѣ различныхъ пищъ; но что же прошивъ Царскаго стола значитъ столъ людей средняго состоянія, и на немъ два или три

блюда, не очень напитанныя пряносѣми, между собою качесѣва непрошивнаго, на примѣрѣ: похлебка съ голубыми, курицею или шеляшиною, потомъ рыба, говядина или жареное, шяжелыя ли шо и много ли между собою различесѣвующія пици?

Почему нахожу я совсѣмъ не за нужное по правиламъ Дѣшики челоѣка средняго сосостоянія за обѣдомъ при одномъ блюдѣ кушанья ограничивашь; и когда обстоятельсѣва сосостоянія и имѣнія его шому не прошиваясь, шо хошя не сосшавляешь необходимости, но благоприспѣиность шребуешь, чшобъ шполъ его ошличался излшшесѣвомъ нѣсколькихъ блюдъ предъ людьми, сосостоянѣмъ его нижшими.

Предположивъ сѣе, должно необходимо имѣшь для шпола своего и поварни *систему*; эшо значитъ: единожды навсегда швердо шспановишь, чшобъ по шпольку-шо блюдъ ежедневно, или шолько въ нѣкоторыя дни въ недѣлѣ жареное и пирожное на шполъ было.

Очень шрудно для каждаго дома по сему предмету сдѣлать приличное предписаніе; обыкновеніе шпраны должно собсѣвенно въ эшомъ дѣлать расположеніе, ибо въ нѣкоторыхъ шпранахъ имяиной гражданинъ бешь лучше, нежели дворянинъ въ скудной землѣ.

Могущъ же нѣкоторыя обстоятельсѣва домъ шинудить шполъ свой благо-разумнымъ образомъ ограничить. *Дамонъ*

на-

наслѣдовалъ послѣ отца своего хопя обширное снѣжаніе, но осмались еще многіе долги ошцовы; онѣ долженѣ былѣ сшолѣ свой очень ограничить; онѣ не бѣлѣ прилично своему сосшоянію до шѣхѣ порѣ, пока долги выплашилѣ: вѣ сосѣдствѣ обѣ эшомѣ извѣсно, и умные люди за это его хваляшѣ.

Парземоу жилѣ прежде прилично своему сосшоянію, имѣвѣ на сшолѣ своемѣ ежедневно три блюда, и пришомѣ угощаль еще одного прѣшеля сѣ собою; война по несчастію лишила его шрехѣ частей имѣнія, осмалась у него шолько чешвершая доля: онѣ сдѣлалѣ хорошо, что сшолѣ свой убавилѣ; за обѣдомѣ подаютѣ ему одно шолько блюдо: шакова учинилась его *система*; онѣ не ропщелѣ на судьбу Всевышняго; нынѣ живелѣ онѣ скудиѣе, нежели до войны, совсемѣ шѣмѣ онѣ чешшней человѣкѣ, и досшоенѣ лучшаго сшасшія.

Сосшавило бы што нѣчто рабсшвенное, когда бы Хозяйка, а особливо вѣ деревнѣ живущая, привязалась сшолько крѣпко кѣ своей системѣ, шшобѣ никогда и ни мало ошѣ оной не ошшупала; *система* вѣ эшомѣ случаѣ превратилась бы вѣ родѣ домашняго деспотизма: могутѣ вспрѣшиться совѣмѣ непредвидимые случаи, по которымѣ должно будетѣ одно блюдо изѣ сшола убавить; однакожѣ сѣ осшорожно

Хозяйкою эшо крайне рѣдко можетъ случиться.

Съ другой стороны по неизмѣннѣ *столовой системы* будетъ въ домѣ господствовать совершенной безпорядокъ: въ Воскресенье одно блюдо, въ Понедѣльникъ чешыре, во Вторникъ опять одно, въ Среду то же, въ Четвергъ и Пятницу два или три, а въ Субботу два или три жаренаго разнаго роду, послѣ того какъ во всѣ дни недѣли онаго не было; какой безпорядокъ! Однакожъ эшо не выдумка; знакомы многіе дома, кои онѣ недосипатка *столовой системы* совершенной лабиринтъ представляющъ.

Когда нѣтъ *столовой системы*, ни Хозяину, ни Хозяйкѣ расчесать не можно, что потребно для стола на недѣлю, а и того меньше на долгое время; не лзя имъ никакъ установить своего состоянія; но въ каждомъ домоводствѣ великая нужда вѣдать, каковую часть годоваго дохода на расходъ стола полагающъ должно? Эшо удобно единственно тогда только, когда твердо установлено по скольку блюдъ готовить ежедневно, когда имѣть на столѣ жареное и пирожное, и когда правилу сему всегда будетъ слѣдуемо.

Предписывая же *столовую систему*, само по себѣ разумѣется, что касается эшо только до всегдѣшняго своего домашняго стола; пиры требуютъ лишняго и превосходящаго ежедневное. Я отнюдѣ

не

не составляю непріятеля онымъ, равно какъ и Г. фонъ Минхгаузенъ въ своемъ домоводствѣ, и для того желаю, чѣмъ оныхъ введено было побольше; потому что оныя не рѣдко ссоры между дворянствомъ прекращающъ, и счастливо пѣжбы предваряющъ. Въ послѣдней Части Хозяйки на-мѣренъ я выхвалилъ пиршесства въ названіи *фамиліальныхъ празднествъ*, ибо оныя счастье фамиліи поддерживающъ и оному споспѣшесивующъ.

2. Чистота въ поварнѣ и на столѣ должна быть тщательно наблюдасма.

Естьли Хозяйкѣ предлагаемо было наблюденіе чистоты въ поварнѣ служней, то шѣмъ паче должна она ее наблюдать въ своей собственой, т. е. для господскаго стола, или наблюдать приказывать; тогда сказано было, что чистота нѣко-торое великолѣпіе на всѣ упражненія Хозяйки распростираешъ, и цѣны ихъ никогда не уронитъ. Простая и дешевѣйшая пища получаетъ отъ чистоты множайшую цѣну, равно какъ соръ и нечистъ самое драгоцѣнное кушанье поршитъ и въ всякой цѣны поставляетъ.

Я имѣю еще живущаго пріятеля, ко-торой никакого пуддинга ѣсть не можетъ, отъ того, что видѣлъ въ поварнѣ одного вельможи, какъ поваръ сперва ветпошкою обтиралъ сапоги свои, послѣ завернувъ въ нее, варилъ пуддингъ.

Въ самомъ дѣлѣ великое неудобство въ поварняхъ знатныхъ господъ то составляетъ, что поваръ иногда (о всѣхъ безъ извѣстнаго сказаши не можно) не довольно чистошу наблюдаетъ; почему вспомнилъ я теперь заключеніе одной моей умершей родственницы: кто съ аппетитомъ желаетъ покушати за столомъ знатнаго господина, долженъ очень остерегаться ходити въ его поварню, и смотрѣть на поваровъ. Мнѣ не случилось быть въ этомъ обстоятельстве, кромѣ какъ въ прошедшую войну; послѣ того видалъ я поваровъ примѣрной опрятности, на которыхъ безъ опасенія упрямши аппетита въ упражненіяхъ ихъ смотрѣть можно было.

То же самое должна наблюдать Хозяйка въ поварнѣ особъ средняго состоянія; когда сама она въ поварнѣ упражняется, всякая нечистота и неопрятность должны быть удалены; и когда подъ призоромъ ее шрудится повариха, надлежитъ ей внушати въ нее склонность къ чистотѣ, и не позволяти ни малой наклонности къ свинству.

Содержитъ же всеобщее правило оказываемой Хозяйкою чистоты слѣдующія особливныя правила:

- а) Каждая пища должна въ поварнѣ получити таковое пріугомовленіе, чтобы ничего посторонняго и къ пище ненадлежащаго какъ при вареніи въ горшкѣ, такъ

шакъ и въ накладываніи къ подачѣ на столѣ въ нее не попадало.

- б) Никакая поваренная посуда не должна быть нечиста, или невычищеною употребляема; чѣмъ въ эпомѣ намѣреніи учинишь порядокъ и шочносѣ въ поварнѣ господствующими, надлежитъ послѣ каждого снола шарелки, блюда, глиняную и мѣдную поваренную посуду поварихѣ вымывать, вытираѣ, и высушивѣ поставишь въ надлежащее ей мѣсто.
- в) Полку или посшавецѣ, гдѣ ставится сноловая посуда, должно временемъ вычищаѣ, чѣмъ посуда въ ней и сѣ наружности не обмаралась.
- г) Полка или посшавецѣ для посуды не должны находиться въ шемномъ мѣстѣ, дабы сѣ перьваго взгляду блескъ чистоты бросался въ глаза каждому входящему въ поварню. Эпо удовольствіе въ прѣяшности вида должно поварихѣ служишь побужденіемъ и награжденіемъ за ея чистоплодность, любовь къ порядку, и сшараніе; содержаніе въ порядкѣ поваренной посуды можешъ служишь средствомъ лѣнливую или легковѣрную дѣвку удерживаѣ отъ пороку нечистоплодности.
- д) Поварню послѣ каждого перечищенія посуды должно вымѣсти, и нигдѣ сору на полу шерпѣи не надлежитъ; да и не шокмо подметаѣ вѣникомъ, но вы-

мы-

мывая водою, вытираешь, дабы не завелось гнилыхъ паровъ, кои бы воздухъ въ поварнѣ могли сдѣлать нечистымъ. Въ Голландіи поварня сосавляетъ чистѣйшее мѣсто въ домѣ, и гость считаетъ за особливую честь, когда отъ Хозяйки приглашенъ будетъ въ поварню заѣзракать, или пить чай, или кофе; для чегобъ не подражать Голландской чистотѣ въ поварнѣ, хотябъ въ половину.

е) Когда въ домѣ употребляютъ на столъ оловянную посуду, не довольно еще, чтобъ тарелки и блюда послѣ стола обмышь, должно оныя еженедѣльно, естли не два раза, по крайней мѣрѣ однажды вычищать для возстановленія на нихъ лоску, и чтобъ не помяли: противъ сего правила чистоты въ нѣкоторыхъ домахъ, надлежащихъ въ классъ особъ средней сташьи, очень погрѣшаютъ; не рѣдко ставятъ предъ гостей совсѣмъ пошускыя тарелки.

ж) Когда въ поварнѣ накладываютъ къ столу кашанье, должно того смотрѣть, чтобъ на сборномъ столѣ не было нечистоты, которая можетъ пристать ко дну посуды и замарать на столѣ бѣлье; почему внося блюда и прочую посуду въ столовую, прежде пославленія на столъ обшпѣть съ нее чистымъ полотенцемъ приславшую золу, угли или иной соръ.

- з) Когда оловянные тарелки въ холодное время года изъ поварни будутъ внесены въ теплой покой, тогда онѣ испу-
снутъ и лоскъ свой теряютъ; и для
того должно оныя перетерѣть чистою
фустою или салфеткою.
- и) Если стаканы и рюмки съ холоду
внесены будутъ въ тепло, также оп-
портѣютъ и пошуснутъ; по сему не дол-
жно ихъ ставить на столъ, не обте-
рѣвъ чистою салфеткою.
- й) Серебряныя ложки и другую серебряную
столовую посуду временно должно не
шкром перемывать, но и вычищать до
лоску; если оныя по внесеніи изъ
холоду въ тепло оппортѣютъ, надле-
житъ ихъ, подобно олову и стеклу, об-
терѣть.
- к) Ножи и вилки предъ столомъ должно
вычистить, чтобъ никакихъ пятенъ
на нихъ не было; когда ножи при-
ступятся, а у вилокъ концы приломаютъ-
ся, должно ихъ заблаговременно опшоч-
ить и выправить.
- л) Когда за столомъ начинаютъ раз-
давать съ другаго блюда, должно прежнія
тарелки переменить свѣжими; не упо-
требляютъ же къ раскладыванію вто-
раго блюда той ложки, которая была
уже употреблена; ко всякому блюду
должна быть чистая ложка.
- м) Скатерть и салфетки, если не два-
жды, по крайней мѣрѣ разъ въ недѣлю
дол-

должно перемѣнять. Добрая Хозяйка наблюдаетъ весьма, чтобъ имѣть на столѣ красивое и чистое бѣлье, которое должно быть камчатной шкани, или инаго хорошаго узору.

н) Скашертъ и салфешки должны быть всегда одного разбору и одного узору, сего пребуешь порядокъ и благовидность; можно о Хозяйкѣ заключить по столовому бѣлью.

о) Когда ежедневное столовое бѣлье состоитъ изъ хорошей домашней шкани, то для большихъ пиршествъ должно имѣть оное камчатное одинакаго узору.

п) Скашертъ, въ первый разъ по вымытіи на столъ поданная, должна быть бѣла какъ снѣгъ и лоснилась; когдажъ будетъ сѣроваша и безъ лоску, оказываешь худое мытье и лѣнивое кашанье: то и другое не подають добраго заключенія о способностяхъ и чистоплодности Хозяйки дому; красивая лоснящаяся скашертъ составляетъ обыкновенное предвѣстіе опрятнаго обѣда.

р) Кто встѣ за просто безъ постороннихъ, то во многихъ домахъ имѣють обыкновеніе однажды употребленные скашертъ, а особливо салфешки, складывая и сгибавъ въ такъ называемомъ салфешочномъ прессѣ, чтобъ стобы и замятое выправишь. Если же случится гость шакого рода, что не нужно накрывать столъ свѣжимъ бѣльемъ:

дол-

должно оному по крайней мѣрѣ положить бѣлую неупотребленную салфешку; ибо нѣкоторымъ можеть бысть прошивна салфешка, кошорою уже другой ушился.

- с) Когда бдяшъ раковъ, а очищеніе лужи съ онымъ не можеть происходить безъ замаранія рукъ: не худо въ этомъ случаѣ, и давно уже введено; подавать гостямъ потчасъ, кромѣ хорошихъ салфешокъ, иныя потолще, но бѣлыя салфешки, какъ скоро поставяшъ на столъ раковъ; попому что обтираемые послѣ раковъ пальцы или руки осматриваютъ на салфешкѣ пашна, кои никогда совершенно не омываются; и шакъ тонкое сшоловое бѣлье при употребленіи раковъ спасается подачею толстыхъ салфешокъ. Естли же Хозяйка для какого нибудь знаменшаго гостя шакowychъ толстыхъ салфешокъ подаваніе осматривать: оному самому не должно пропустишь ихъ потребовать, дабы тонкаго бѣлья однимъ обѣдомъ не испакосишь; шакую осторожность должно наблюдать и въ разсужденіи нѣкоторыхъ другихъ пищъ, на примѣръ: когда подаютъ на столъ свѣжіе грецкіе орѣхи, вишни, похлебку или шоршъ изъ соку плодовъ, и прочее, не надлежитъ замаранныхъ ножей и вилокъ класть тогда на скатерть, но лучше очистишь о корку хлѣба, а вилки

ки прошкнувъ сквозь оную, положишь корку на шарелку. Непростительную неоспорожность господей соснаваляешь шо, когда опирая ножъ о салфетку, припыкаешь къ ней острие, шакъ что прорѣзываешь; чрезъ это весь гарнитуръ столоваго бѣлья у расчепливой Хозяйки расстроиваешь.

- ш) Столовая комната въ разсужденіи чистоты требуетъ особливаго вниманія; не должно въ ней терпѣть ничего такого, чтобъ въ кушающихъ и чистоту любящихъ гнушеніе произвести могло: не было бы паупинъ на пополокѣ, грязи и сору на полу, въ оконницахъ зашпуклыхъ стеклахъ, на окнахъ занавѣсокъ, бѣлыхъ бывшими, почернѣвшихъ и мухами закаленныхъ; чтобъ не было пыли на стѣнахъ, стульяхъ и другихъ приборахъ; естли домовые приборы и просты, довольно, чтобъ были они только чисты. *Мансветъ* въ разсужденіи супруги своей не слишкомъ женился удачно; кто его посѣщаетъ и обѣдаетъ въ его домѣ, обыкновенно портишь свое платье: стулья и стѣны всякой разъ у него запачканы саломъ; со всею осторожностію не лзя изъ дому его выѣхать безъ пышна на платьѣ; отъ кафельныхъ печей, по причинѣ множественно сѣвшей на нихъ пыли, или замаранія саломъ, исходишь въ случаѣ жаркаго топленья шаковой чады,
- что

что принуждено просить обь открытіи шрубы; терпѣливый супругъ принужденъ въ тайнѣ вздыхать о таковомъ неустройствѣ.

У) Когда знатные гости за столъ садятся, должно у оныхъ напередъ спросить, естьли не извѣстно, могутъ ли они сыръ ѣсть и запахъ онаго сносить. Въ разсужденіи шѣхъ, кои сыру ѣсть не могутъ, погрѣшено будетъ противъ правила чистоты, естьли старой на столъ поставленной сыръ произведетъ въ комъ нибудь ошвращеніе; во всякомъ случаѣ не худо старой сыръ прежде подаванія на столъ въ поварѣ щадательно очистить; въ этомъ же намѣреніи нужно червячковъ изъ сыру сколько возможно вычислить. Охотникамъ до сыру не безъизвѣстно хощя, что старой сыръ безъ червячковъ быть не можетъ; однако червячки сѣи будутъ по всему столу прыгать, и во многихъ произведутъ гнушеніе, когда попадутъ на шарелки и въ блюда, на столѣ стоящія.

Ф) Масло коровье когда опмякнетъ и почти распустился, нѣкоторымъ особамъ бываетъ несносно и даже гусно; должно по сему смотрѣть, чтобъ подавать оное на столѣ твердое: масло и безъ того опмякнувъ, перемѣняетъ свой вкусъ; и для того не должно выносить онаго изъ погреба прежде, какъ прямо на столъ поставишь надлежитъ.

Часть VII. Отдѣл. 2. В Не

Не должно посудину съ масломъ спавить на шаковое мѣсто спола, гдѣ стояло горячее блюдо; это разогрѣваетъ оное снизу и приводитъ въ расплненіе; ежели мѣсто на сполѣ сего не позволишь, должно подложитъ соломенную тарелку и на оную посавить масло. Когда солнечные лучи упадаютъ сквозь окно на сполъ, не надлежитъ на шаковое мѣсто спавить масло; иногда въ случаѣ продолженія пиршества масло коровье застоявшись на сполѣ, твердость свою теряетъ. У кого есть ледникъ, можно посредствомъ льду удерживать масло и въ самое жаркое время года отъ распаянія и потерянія его вкусу.

- х) Нынѣ вошло въ обыкновеніе, что столы у знаменитыхъ людей безъ поспавленія овощей не оканчиваются; по основаніямъ Діэтики особы и средняго соспоянія учинились того подражателями, и спараются посполіе свое (дессертъ) до самой весны украшать овощами. Въ нѣкоторыхъ домахъ овощи спавятъ на сполъ еще прежде кушанья къ услажденію очесъ пышностями напуры: но поелику овощи, нѣсколько часовъ въ шепломъ постоявъ покоѣ, вянутъ, для того въ другихъ домахъ больше для прохладенія, нежели для забавы глазъ, спавятъ овощи по снятіи кушанья; въ этомъ случаѣ происходитъ, что съ холоду въ шепло внесенные овощи силь-
- но

но потѣютъ, лоскъ свой шеряютъ, и въ рукахъ осязающа мкры. Въ пред-отвращеніе сего должно, чѣобъ овощи прежде еще въ шепломъ покоѣ поотпотѣли, и былибъ обтерны сухимъ полотенцомъ; когда шаковымъ образомъ осушенный овощъ поставленъ будетъ въ холоднавомъ мѣстѣ, можно будетъ въ надлежащее время подать оной на столъ безъ того, чѣобъ оный отпотѣлъ и красивость свою утратилъ.

ц) Въ нѣкоторыхъ столахъ нужно бытъ можетъ, что, на примѣръ, когда длятъ жареную баранину, шарелки и блюда должно разогрѣвать, и для того имѣтъ въ комнаѣ пазъ съ углями; надлежитъ въ этомъ случаѣ смотрѣтъ того, чѣобъ угли въ комнѣ не произвели чаду: это случается, когда на угли въ поварѣ капнетъ сала, или попадетъ между оныхъ неперегорѣвшая головня. Поелику куреніемъ сего чаду испребитъ не можно, должно углямъ по вынесеніи оныхъ изъ кухни дать посюять, (ибо въ поварѣ запаху различитъ не можно, отъ очага ли, или отъ жаровни оной происходитъ,) и испытать, не произойдетъ ли въ комнаѣ чаду.

Если случается гости, должно у нихъ спроситъ, не приключаютъ ли имъ угли головной боли; ибо естѣ сполько нѣжные люди, что угольной жаръ въ запертомъ покоѣ шчасъ приключаетъ

етѣ имѣ головную боль и угарѣ: не-
пріятно, когда удовольствіе бесѣды та-
ковой случай нарушитѣ. Лучше всего
шазѣ насыпать жаромѣ неясный, но
сверьхѣ онаго прикрывать горячею золою
или пескомѣ, или насыпавѣ вѣ шазѣ чи-
стаго песку, сверьхѣ онаго положить
пальца на два угольнаго жару; сего кѣ
нагрѣванію шарелскѣ будетѣ достапоч-
но, а небольшое количество углей здо-
ровью вреда не приключитѣ; когда же
вноситѣся жарѣ вѣ покой нешопленной,
всего лучше вѣ таковомѣ случаѣ от-
крытѣ окно (*), дабы произвестѣ освѣ-
женіе воздуху, естѣли только не при-
ключитѣ это сквознаго вѣтру.

- ч) Вѣ нѣкоторыхѣ домахѣ можетѣ слу-
читѣся, что нечаянно посѣщаютѣ мно-
гіе гости, и шарелокѣ чистыхѣ кѣ пере-
мѣнѣ будетѣ недоставочно, вѣ та-
ковомѣ случаѣ помогающѣ тѣмѣ, что
вѣ продолженіи обѣда опредѣляютѣ дѣ-
вку кѣ обмыванію и переширанію шаре-
локѣ, чтобѣ вѣ чистыхѣ шарелкахѣ не-
доставка не было: при таковомѣ об-
стоятельствѣ случается, что широпя-
щаяся дѣвка можетѣ отпустить на
снопѣ не сухо вышершую шарелку или
лож-

(*) Нынѣ изобрѣшены оловянные шарелки, имѣю-
щія внутри пущоту, вѣ которую наливается
горячая вода сообщаетѣ горячность таковую,
что поставленная на сію шарелку обыкновен-
ная шарелка сильно нагрѣвается.

ложку. Многимъ особамъ прошивно бываетъ имѣшь предъ собою мокрую шарелку, и вытираешь оную на столѣ салфеткою; сему неурядству Хозяйка должна помогать, давая дѣвкѣ къ опираئیю посуды довольно сухихъ салфетокъ или полошеницъ, дабы гостямъ мокрыхъ ложекъ или шарелокъ въ руки не попадалось: въ прошивномъ случаѣ нерѣдко бываетъ, что гадливые люди, усмотрѣвъ влажность отъ помоевъ на шарелкѣ своей, перестаютъ ѣсть, или требуютъ обратно прежнюю шарелку; таковыхъ людей должно осторожностію щадить.

ш) Въ какомъ домѣ прислуживаютъ мушцины, видимо иногда бываетъ, что на приборномъ столикѣ употребляютъ они очень затершья салфетки, и даже обтираютъ оными не токмо ножи, но и стеклянную посуду; таковую неурядливость служителей должно отвращать. Нужно снабжать ихъ чистыми салфетками, кои впрочемъ могутъ быть не самыя тонкія; если же оставишь это служителямъ на волю, не сдѣлаешь они разбору, и самое Голландское бѣлье обращать въ фусты.

щ) Нѣкоторыя домовыя живошныя въ нѣкѣихъ домахъ такъ бываютъ своевольны, что потребная въ столовой комнатѣ чистота жестоко отъ оныхъ терпится; таковы бываютъ собаки и кошки, коихъ до того балуютъ, что онѣ кушанье нюхаютъ, и комнату на-

полняютъ непріятнымъ запахомъ. Правда и то, что есть правило по наблюдаемой у всѣхъ народовъ пословицѣ: *должно лѣстить собачку для ея Хозяина*; но Хозяину съ своей стороны должно наблюдать иное, и помнишь о томъ, что есть люди, кои таковыхъ живошныхъ едва въ комнатѣ терпѣть могутъ, а не шокмо чтобъ обходишься съ ними тѣснѣе; носъ ихъ спраждаетъ въ комнатѣ, а вкусъ за пищу.

Горгоній былъ таковой къ собакамъ охотникъ, что въ комнатахъ его большія и малыя собаки имѣли безпрестанное жилище; входя къ нему, кто не нюхаетъ табаку, ощущалъ вонь, обратнo изъ дому вонь выгоняющую; полъ представляетъ цѣлую ландкарту съ водами и островами, и кому есть нужда въ альбумѣ Грекумъ, можетъ изъ одной комнаты наполнить цѣлой ящикъ. Поспѣлыя собачки имѣютъ вольность прыгать на столъ, споятъ близъ самыхъ шарелокъ кушающихъ, и ожидаютъ, не позволятъ ли имъ вмѣстѣ ѣсть, или не отдадутъ ли совсѣмъ шарелку; кто же можетъ привыкнуть къ таковому тѣсному обществу съ собаками?

Нѣкогда случились у Горгонія въ гостяхъ Гугонъ и Петроній. Гугонъ былъ ученой, воспитанной съ книгами, а не съ собаками; почему онъ за столомъ опорожлялъ, и кожу подрало у не-

го морозомъ, когда собачка, левикъ называемая, начала хвостомъ своимъ обмахивать его шарелку; въ разсужденіи гадливости онъ былъ не слишкомъ солдашъ, а пошому и чаялъ, что собачка находится у него съ соусомъ на самой его шарелкѣ; когдажъ подшупили къ нему три Дацкихъ кобеля, не удержался онъ, чшобъ не вскочилъ изъ за-сполоа: на лицѣ у него было написано, что хочетъ онъ либо дать шягу, или кричать караулъ. *Горгоній* это замѣшилъ; онъ обнадеживалъ *Гугона* быть въ разсужденіи собакъ безопасну. *Петроній* чаялъ еще лучше успѣшь, и совѣтовалъ пріѣшелю своему съ собаками познакомиться, и дать имъ дань съ своей шарелки. *Гугонъ* не зналъ искусства обходиться съ собаками; онъ бросилъ двумъ смотрящимъ ему въ глаза собакамъ одну коснь, доки схватили оную вмѣстѣ, поссорились и начали подъ столомъ грызться, такъ что *Гугонъ* выскочилъ въ окно. *Петроній*, сельскій жипель, хотѣлъ показашъ свою смѣлость, и державъ въ рукѣ рюмку вина, пилъ малыми глотками; вдругъ упала у него изъ рукъ рюмка, и онъ заревѣлъ: ой! ой! Дашская собака въ ярости вмѣсто прошивника своего прокусила ему ногу; поспѣшно схватилъ онъ свою шляпу съ просѣью и побрелъ къ лекарю. *Гугонъ* послѣдовалъ за нимъ, оба они бѣжали

отъ дому и обѣда съ твердымъ намѣреніемъ никогда не возвращаться туда, гдѣ левикъ на столѣ, и Даукія собаки подъ столомъ обоимъ госпямъ непріятный обѣдъ приключили.

Помпиль, любитель пѣвчихъ пшичекъ, содержалъ въ споловой комнашѣ полдюжины краснозобокъ, лешающихъ по волѣ, и кои всѣ приборъ несноснымъ образомъ пакоспили и безобразили; всего же хуже было то, что столько ручныя живошныя прыгали по сполу, разнося повсюду свою нечистоту. Въ нѣкоторый день имѣлъ онъ у себя въ гостяхъ лучшихъ своихъ пріятелей, коимъ дерзость пптицъ не понравилась; почему сгоняли они ихъ со сполы, когда хотѣли онѣ сѣсть на оный: но зло чрезъ то учинилось еще горшимъ; ибо пугаемыя пшички, лешая надъ столомъ, или порхая надъ онымъ, пакостили блюда и пищу. Хотя супруга *Помпильева* очищала нечистоту сколько могла; но когда хотѣла оправдаться предъ госпями шѣмъ, что краснозобки очищаютъ комнашу отъ насѣкомыхъ, и что нѣтъ въ оной уже ни клоповъ, ни пауковъ, и что не отвергаемъ мы внутреннихъ въ бекасахъ и дроздахъ: гости на этотъ разговоръ отвѣчали молчаніемъ, потому что говорила женщина; но что они думали? Я уповаю, что не завидовали рѣдкому вкусу своего пріятеля и пріятельницы.

Ве-

Венантій выкормилъ большого ворона; оной научился говорить, и для того Хозяинъ всегда содержалъ его около себя. Воронъ былъ очень прожорливъ, и какъ давали ему всячину безъ разбору, зовъ его всегда бывалъ набитъ, но за то изрядно расписывалъ онъ постилаемые на полу ковры. Когда случались у него гости, служители должны были почасу курить, и какъ подхвашывая малыми чумичками выносишь вонъ. Сестра *Венантіева* не давно испросила у своего брата, чѣмъ въ бытность ея воронъ былъ запиранъ; ибо она безъ того отъ гадливости въ покояхъ его ни бѣсть, ни бытъ не могла.

Саренъ, человѣкъ знашой и достаточной, сдѣлалъ привычку къ нѣкому *Убалку* именемъ, который по своимъ забавнымъ впаденіямъ заступалъ у него мѣсто шушливаго совѣтника; онъ былъ по ремеслу своему Киникъ: и желающему оскорбить свой носъ нужно было только войти въ атмосферу *Убалкову*; оный несносенъ былъ потому, что оный бѣлая съ себя не снималъ до тѣхъ поръ, какъ оное въ лепешы издается; длиннѣйшіе его ногти предвѣщали бы гуслища, когдабъ только были оные одинакаго цвѣту; бритовщикъ лишь по нѣскольку разъ въ годъ принимался за его бороду; сія обыкновенно оставалась ошросншею на вершокъ, и

составляла признакъ Жида въ третій или чершвешый мѣсяцъ послѣ его свадьбы. Сказывали мнѣ, что *Саренъ* двухъ молодчиковъ за споломъ своимъ изрядно проучилъ тѣмъ, что посадилъ между ими *Убалка*, сказавъ при томъ: каждый изъ васъ исправитъ половину моего *Убалка*, ибо вы слишкомъ пахнете лоделаваномъ; сего еще не было довольно: *Саренъ* заспавилъ *Убалка* раздавать кушанье всѣмъ госпямъ; однакожъ *Саренъ* наказанъ былъ тѣмъ, что порядочные люди никогда не оставались у него обѣдать, ели ли *Убалкъ* былъ дома.

- Ъ) Не худо поступають тѣ, кои дѣшей своихъ, говорятъ начинающихъ, не велятъ ихъ мамамъ и приспавницамъ сажать съ собою за столъ; развѣ на условіи, чтобъ дѣши содержаны были въ опрятности, дабы запачканное платье не оскорбляло глазъ гостинныхъ: въ чистотѣ содержимое дитя составляетъ великое одобреніе. Хозяйкѣ, причемъ оиѣ малаго о великомъ заключить можно. Правда, что дѣшей трудно удерживать въ опрятности; когда они за споломъ сидятъ, то кромѣ обыкновенной скаперши ихъ мѣсто должно прикрывать простою салфеткою, дабы скапершъ всюду оставалась чистою, и чтобъ не произвела въ комъ нибудь опвращенія, когда на другой день кому
- до.

достанется сѣсть въ помѣ мѣстѣ, гдѣ сидѣли дѣти; часто съ ними случается, что они проливаютъ съ ложекъ и тарелокъ: разоспавшая салфетка предохраняетъ въ этомъ случаѣ скатерть отъ пятенъ.

Когда дѣтей содержатъ въ опрятности, и заблаговременно пріучаютъ нечистойю гнушаться, а о чистотѣ стараются: сажаютъ оныхъ за господскимъ столомъ събожъ матери; таковымъ образомъ родители, кои по обстоятельству не часто съ дѣтьми своими бытъ могутъ, по крайней мѣрѣ за столомъ подавать имъ добрыя наставленія къ исправленію ихъ образа мыслей, и шѣмъ склоняютъ наклоненіе ихъ, куда угодно, могутъ. За служни столомъ малолѣтнимъ предстоитъ великая опасность; злые разговоры повреждаютъ добрые нравы; въ нѣжныя души впечатлѣвается злоба взрослыхъ столько глубоко, что трудно будетъ въ послѣдствіи истребить оную наставленіями; въ дѣтствѣ челоѣкъ не иное что, какъ подражатель взрослыхъ людей.

Не составитъ за столомъ благочинія, когда дѣтямъ дана будетъ воля хватать съ блюдъ и пачкаться; въ этомъ случаѣ полезнѣе не сажать оныхъ за столъ.

Столькожъ неблагоприспойно родители допускаютъ, чтобъ дѣти изъ

за-стола по желанію вспавали, и опять за оной приходивъ, сидящихъ за онымъ беспокоивали: какое неблагочиніе, есѣли гости отъ бѣгающихъ дѣшей въ безопасности быть не могутъ; когда они своими замаранными въ сало руками будуще хвататься за ихъ плащье и оное марасть и повреждать.

Знаменимый купецъ въ одномъ большемъ городѣ пригласилъ меня, когда я еще былъ молодъ, къ родственику своему въ деревню въ гости, наставляя мнѣ много похвалы о родственицѣ своей, яко опмѣнной Хозяйкѣ; я побѣжалъ съ нимъ, и нашелъ въ этомъ домѣ весьма запачканныхъ и невоспитанныхъ дѣшей; въ разсужденіи дѣшей были они слишкомъ дерзки. На купеческой женѣ было богатое штофное плащье; въ томъ же день она принуждена была оное скинуть, ибо своевольные дѣши, бѣгая изъ за-стола и за столъ, пакъ напечатали на ономъ свои пальцы, что Хозяйка принуждена была продать оное въ ветошной рядъ: изъ своевольныхъ и неопрятныхъ дѣшей въ послѣдствіе не вышло ничего путнаго; они пришли въ состояніе предъ родительскимъ гораздо ниже, въ кошоромъ остались совершенными болванами.

3) Должно содержать порядокъ во времени дневной пищи.

Сколько хорошо правила сего не выпускаемъ изъ виду въ разсужденіи сшолѣ служняго, сшолькожъ нужно держашься сшаго и для сшолѣ господскаго; поелику безъ того упражненія Хозяина потерпятъ и придущъ въ безпорядокъ: когда не опредѣлено и не наблюдается часу къ обѣду, какимъ образомъ сдѣлать можно порядочное раздѣленіе дневнаго времени? Еслили начало часовъ къ ѣдѣ во дни состоишъ не во власти, какъ можно распорядишь часы прочіе? Въ деревняхъ же находится несчетное множество домовъ, (въ городахъ можно обѣдніе часы точнѣе опредѣлишь), въ которыхъ Хозяинъ поутру не можетъ сказать навѣрное: ранѣе или позднѣе часомъ приготавливать обѣдъ предъ вчерашнимъ днемъ.

Когда служители вспаютъ изъ за обѣда, а господинъ тогда за столъ садится: перьвые легко таковымъ безпорядкомъ могутъ воспользоваться, и время проводятъ въ праздности; ибо вѣдають, что Хозяинъ еще не наѣлся, и не можетъ посмотрѣть, пошелъ ли каждой служитель на свою работу: но положимъ, что Хозяинъ можетъ имѣть надзирашеля надъ своими челядинцами, но страхъ присутствующаго господскаго глаза скорѣе обратитъ ихъ отъ медленности къ шрудамъ.

Мо-

Могутъ быть дни, въ которые обѣденное время не со звономъ въ колокольчикъ начинается; за сіе Хозяйку не лзя укоришь безпорядливою, развѣ только въ случаѣ, когда вообще всякій день безпорядокъ господствуетъ, и Хозяинъ сказать не можетъ: мой обыкновенной обѣдъ въ одиннадцать или двенадцать часовъ; естли онъ сего не установилъ, не будетъ въ домѣ его порядка во времени дневной ѣды, и лучше ему, естли можно, съ благопристойностію сказать: я ѣмъ, когда жена моя захочетъ.

Я знавалъ людей, кои ошъ безпорядку во времени дневной ѣды случайнымъ образомъ сдѣлались пьяницами; до женидбы своей были они примѣромъ воздержанія ошъ крѣпкихъ напишковъ; попались имъ супруги шаковыя, коихъ своенравіе, любленіе покоя и недосапокъ знанія въ поваренномъ искусствѣ принуждалъ ихъ обѣдать иногда ранѣ, иногда позднѣ, но всегда столько позднѣ обыкновенной обѣденной поры, что голодъ принуждалъ ихъ ѣсть хлѣбъ съ масломъ; а чтобъ согрѣть желудокъ, пили они по рюмкѣ водки или ликеру; не рѣдко бывъ заняты исправленіями внѣ дома, не могли они дожидаться домашняго обѣду; дабы замѣнить обыкновенный обѣдъ и быть въ состояніи исправить дѣла внѣ дому, насыщали они желудокъ водкою и хлѣбомъ: шаковымъ образомъ привыкли они къ пищю водки; чувствовали

вали родъ тоски, когда лишали желудокъ сего напитка; послѣ начали ежечасно употреблять по глотку: это составило переходъ въ пьянство и ежедневное шумство; люди сѣи спали насмѣшкою въ свѣтѣ послѣ того, какъ въ холостомъ состоянїи своемъ были въ чести и славѣ; хотя же нѣкоторыя изъ нихъ отъ обѣдовъ слишкомъ позднихъ и не сдѣлались пьяницами совсѣмъ, но было то первыми поводомъ къ тому. Къ приведенію въ забвеніе безпорядочнаго женскаго Хозяйства, производить пьянство на вышнюю степень; какъ-то ежедневно видимъ мы людей, злоупотребляющихъ крѣпкіе напитки, для прогнанія скуки, малодушія и печали.

Пелагія была женщина, копорую родительница ея къ важнымъ упражненіямъ не предуготовила; она всулила совсѣмъ незнающею въ домовое и супружесвенное состояніе, и по десятилѣтнемъ замужствѣ не совсѣмъ еще постаралась порядочно управлять своимъ домомъ; утро проводитъ она въ мѣлочахъ, кои удобно бы могла оставить. Повариха должна ей не прежде девяти или десяти часовъ съ докладами подходить, что время помыслить о прѣготовленіи обѣда; сѣя шerpблiвая служанка не рѣдко отсылается съ бранью, а сверхъ того сноситъ еще и отъ Хозяина выговоры; на послѣдокъ получаетъ она приказъ о кушаньѣ,
еже-

ежели будущъ шо Ъствы, удобныя къ прѣугошовленію на скорую руку, еще пакъ и идетъ, ибо обѣдъ къ половинѣ перваго часу съ полденъ поспѣетъ; естли же приказаны будущъ блюда, шребующія къ сваренію своему времени и шруда, должно обѣда дожидаться до двухъ часовъ съ полденъ. *Пелагіа* всегда всшаетъ съ постели послѣдняя въ домъ; до десяти часовъ не выходитъ она еще изъ спальни, ибо бываетъ не одѣша; до двенадцати часовъ сидитъ за уборнымъ своимъ столикомъ: нарядъ головной занимаетъ въ эшомъ случаѣ большую часть времени, а потому не можетъ она довольно насмопрѣться въ зеркало; она сама къ себѣ примѣнитъ не можетъ: что шеперь понравилось, чрезъ двѣ минушы уже не годится; она перемѣняетъ не шокмо локаны, но желаетъ, чтобъ и на верху головы было всегда нѣчто новое; наконецъ выходитъ въ полномъ нарядѣ; равно въ полдни всшупаетъ она въ поварню, распоряжаетъ по своему обычаю, и раздаетъ приказанія; потомъ спѣшитъ къ уборному столику, и опять совѣшуетъ съ зеркаломъ; пока повариха кликнетъ ее кушанья отшвѣдать; за шѣмъ ли *Пелагіа* сдѣлалась Хозяйкою, чтобъ суешныя наряды были причиною безпорядка въ учрежденіи на швердой ногѣ времени дневной Ъды?

Маркелина очень придерживается чшенія, завела прекрасную библіошеку, которую

рую время отъ времени пріумножаетъ; сверхъ того содержишь она журналовъ больше, нежели какой либо ученой содержатъ или прочесть можетъ; у ней нѣтъ опредѣленнаго, сколько и какъ долго читаешь; упреннее время въ домѣ ея для нея спокойнѣйшее, а пошому посвящено чтенію. Большею частію случается съ нею, что она чтенія умѣришь и оставишь не можешь, отъ того поварня ея сжраждетъ; она не сосшоитъ въ такомъ счастливомъ положеніи, какъ *Палагіа*, чтобъ могла содержать повариху; большею частію должны исправлять собственныя ея руки. *Маркелинъ*, супругъ ея, внушилъ въ нее сію склонность къ чтенію; благоразуміе казалось, что его въ томъ оправдываетъ; ибо онъ замѣтилъ въ ней расположеніе къ страсти, большей части супруговъ нестерпимой; сію чаялъ онъ чрезъ то одолѣть и истребить; имѣлъ онъ въ этомъ удачу; однако *Маркелинъ* за то плохо вѣситъ: ко вреду своего домоводства обѣдъ его бываетъ не въ надлежащую пору. Естьли *Маркелина* продолжишь такъ поступать, обѣдняетъ она съ своимъ супругомъ отъ чтенія.

Не лзя рѣшить о *Порфиріи*, легкомысленна ли она или безпечна; погрѣшность ея въ томъ, что она, бывъ деревенскою Хозяйкою, не наполняетъ въ надлежащую пору своего запаснаго чулана и убыли въ немъ. *Порфиріинъ* бодрственный

ный супругъ долженъ имѣть о всемъ попеченіе; онъ заботится также и о поварнѣ, и сказываетъ еще на канунѣ, какихъ птицъ побить къ завтраму, или какое мясо изъ большихъ скошовъ къ варенію и жаренію приготовить. *Порфирія* смотритъ на все это не безъ удовольствія; съ таковымъ раченіемъ добраго и терпѣливаго супруга надлежало бы ей по крайней мѣрѣ назначить время къ ежедневному столу и наблюдать оное: однакожъ она меньше всего заботилась о этомъ; нѣсколько дней идущъ въ порядкѣ, но большею частью супругъ ея принужденъ ополчаться терпѣніемъ; при прочихъ трудныхъ своихъ упражненіяхъ не могъ онъ присматривать за всѣми малостями. Нынѣ недоспашокъ въ бѣломъ хлѣбѣ для покрошенія онаго въ супъ, или наперенія въ соусъ, завтра случится нужда въ двухъ луковицахъ, безъ которыхъ то или иное блюдо не имѣетъ своего вкуса, послѣзавтра не случилось въ домѣ перцу, въ четвертой день нѣтъ соли, въ слѣдующій день недоспашокъ въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ къ подаенію на столъ: а поелику ни одинъ столъ не оканчивается безъ сыру, то къ Субботѣ и оный весь исходилъ; въ Воскресный же день слѣдовалъ недоспашокъ во всемъ нужнѣйшемъ для стола, именно въ хлѣбѣ: такъ происходишь почти всякую недѣлю. *Порфиріины* дѣвки предъ обѣдомъ принужде-
ны

ны бѣгать по деревнѣ взадъ и передъ, чѣмъ занять того или иного; заниманіе такое надоѣло всѣмъ въ деревнѣ, ибо поселанки не всегда имѣютъ время съ работы возвращаться домой для этой ссуды; но большая часть изъ нихъ скучаютъ шѣмъ, что занятое не скоро возвращаютъ, или совсѣмъ не даютъ, или не сполна. Удивительно ли, что Порфиріинъ супругъ при всѣхъ своихъ заботахъ о поварнѣ большею частью принужденъ бѣсть не въ надлежащую пору?

Евѣмїя не есть неспособная женщина; она училась приниматься за всякое дѣло въ надлежащемъ мѣстѣ, и умѣетъ чрезъ то намѣщать сродную ей нѣкошорую медленность; съ своею способною на выдумки головою можетъ она равняться съ другими проворными въ дѣлахъ своихъ Хозяйками: однакожъ имѣетъ она непростибельной порокъ въ себѣ, отъ коего нѣкошорые обѣды въ самое нужное время въ деревнѣ задлѣваются; чрезмѣрное любопытство владычествуетъ ею столько, что она охотно щиплетъ узнать, что происходитъ во всѣхъ домахъ, какъ въ одномъ съ нею селеніи, такъ и по сосѣдству. Она содержитъ на жаловань въ вѣстодосцевъ; болтливыя шуточные старухи никогда изъ дому ея голодные не выходятъ; тѣ же, кои приносятъ ей вѣсти изъ домовъ, съ которыми живетъ она въ непрїязни, получаютъ лучшую пищу, и возвращаются съ

наполненными мѣшками; никакой бродягѣ входѣ въ домъ ея не воспрещенъ; всѣ они имѣющѣ доступъ; а кто сію сволочъ ласкаешъ и награждаетъ, къ тому она больше и спекается. *Евѣмлія* наносишъ запасному своему чулану великой ущербъ; она даетъ шѣмъ, коимъ бы изъ него давать не надлежало, а отказываетъ шѣмъ, коимъ бы слѣдовало; у ней есть очень бѣдные, но честные сродники; онымъ оказывала бы она помощь половиною того, что расточаетъ безполезнымъ людямъ; первыхъ оставляетъ она хладнокровно ищущимъ, хотя довольна извѣстна о тайной ихъ нищетѣ: однакожъ въ этомъ состоишъ еще не все зло, производимое любопытною *Евѣмліею*; она провождаетъ по цѣлымъ часамъ въ тайныхъ разговорахъ съ своими вѣстовщицами, чрезъ что позабываетъ она о обѣдѣ. Когда наступишъ время къ столу, *Евѣмлія* проводитъ оное въ пуспословіи.

Когда *Балбина* бываетъ весела, все у ней идетъ порядочно; она столько прозорлива и способна, что время для себя и служанокъ своихъ въ точности предуславить и распорядишъ можетъ къ произведенію и окончанію того или иного дѣла; не составишъ ей затрудненія, когда только захочетъ, самой пространный столъ многими и различными пища-ми къ надлежащему часу исправить; не многія могутъ равняться ей въ этомъ искус-

искусствѣ, но ни одна въ этомъ ее не превзойдетъ: однако, надобно, чѣмъ она того захотѣла. Какъ скоро она огорчилась, склонность ея совсѣмъ исчезнетъ; гнѣвъ же ея подобно пруту отъ малѣйшей искры загорается; и тогда у ней идетъ по пословицѣ: не стой подъ пушкою; по крайней мѣрѣ дѣвки ея пропадали изъ виду и пряпались отъ бури; есѣли не успѣвали онѣ уходить, *Балбина*, подобно *Фуріи*, схвативъ съ очага головню, гонялась, била оною, или бросала за убѣгающими. Спаси Небо того, кто къ ней въ домъ близко подступитъ! ибо она не поступаетъ подобно другимъ домовымъ *Фуріямъ*, кои взбѣсившись ложатся на софу или въ постель, и не говорятъ ни слова, пока злой духъ отъ нихъ откажется. *Балбина* не заирается въ своей спальнѣ; весь домъ, а особливо поварня, занимается тогда сборное ея мѣсто, по которому она, ходивъ взадъ и передъ, ищетъ или ожидаетъ непріятелей къ нападенію. *Балбина* употребляетъ полныхъ два или три часа, въ которые ни одинъ человѣкъ не долженъ ей на глаза появляться, пока она не опомнится и не подумаетъ, что представляла она дьявола въ человѣческомъ образѣ. Таковыя злыя дни долженъ супругъ ея почасту проживать, и присутствуя въ домъ не иное что дѣлашь, какъ оповодить людей отъ своей *Прозерпины*, есѣли хочетъ въ этотъ день

хотя позднѣе обыкновеннаго пообѣдать. Пріятели его сказывающъ, что онъ научился нынѣ молчать во время пароксизма жены своей. Случилось нѣкогда онымъ постѣвши его; одна дѣвка хотѣла подложить дровъ къ жаркому, и концомъ полѣна опрокинула небольшой горшечекъ, въ которомъ варились яблока для супу; супругъ оставилъ гостей для укрощенія своей сожигельницы; когда онъ возвратился къ нимъ, имѣвъ на головѣ парикъ, свернушый на бокъ, и былъ онъ перьваго вопрошенъ о причинѣ тому, отвѣчалъ: что онъ ходилъ въ погребъ взять кнастеру (табаку), но не нашелъ онаго, и выходя зацѣпился за приполоку низкихъ дверей: пріятели его замѣтили, сколько часовъ въ домѣ било; ибо хотя Хозяинъ имѣлъ онъ природы румянецъ въ щекахъ, но имъ показалась на оныхъ живопись *Балбины*, жены его. Гости пошли съ Хозяиномъ въ садъ; тамъ отперъ онъ погребецъ съ шампанскимъ виномъ, и указалъ пріятелямъ своимъ, что должно будетъ имъ посидѣть около онаго, пошому что въ домѣ непогода, и обѣда дожидаться долго будетъ; они пили, но съ тощимъ желудкомъ напишокъ сей казался не столько пріятнымъ. Одинъ изъ пріятелей сказалъ ему, что еспьлибъ былъ хлѣбъ, они совершили бы весь обѣдъ только изъ него съ виномъ; Хозяинъ побѣждалъ въ домъ взять мягкій хлѣбъ, онъ принесъ его

его счастливо съ парикомъ, порядочно на головѣ сидящимъ; однако у бѣловашаго его кавшана оспался на спинѣ признаковъ, что во время бѣгства прошло ему не даромъ.

Левкопила на девятнадцатомъ году вышла за шестидесятилѣтняго бездѣтнаго вдовца; оный учинилъ сей шагъ почти только изъ дружбы къ ея родителемъ, въ домѣ коихъ почасту бывая, *Левкопила* знала съ ея дѣтства, однакожъ безъ тщательнаго испытанія; она была единичная дочь, а по сему, какъ то не рѣдко случается, поизбалована; она выросла подъ крайнимъ присмотромъ родителей своихъ съ малымъ исправленіемъ непокормливости, и тѣмъ съ величайшимъ своею нравіемъ, ибо она не стыдилась предъ всѣми спорить противъ своихъ родителей, какъ говорится зубъ за зубъ. Супругъ ея имѣлъ случай замѣчать по ежедневно до нѣсколька разъ; можетъ быть должностъ по чину его, или недоспашокъ обращенія въ другихъ домахъ были причиною того, что не уважилъ онъ поведенія невѣсты своей противъ ея родителей: но какъ дочь поступаетъ, бывъ чадо, противъ своихъ родителей, такъ обыкновенно ведетъ себя и въ замужствѣ противъ супруга; покорная отцу и матерѣ дочь обыкновенно выходитъ лучшая супруга. Другъ родителей пожелалъ кончить вдовство свое бракомъ съ своеюравною ихъ дочерью; гла-

внѣйше взирали при томъ на неравенство
лѣтъ, старинное дружество, а болѣе без-
дѣшство и богатство превозмогли все.
Эмерикъ (такъ назывался женихъ) послѣ
добраго ушра во второмъ бракѣ имѣлъ
злое послѣ полуденное время; очень моло-
дая *Левкопила* по бракѣ ощутила, что
она лучше годилась бы для молодого, не-
жели спараго мужа не для того, чтобъ
Эмерикъ давалъ ей чувствовать своенравіе
спаросши; онъ былъ, совѣмъ свободенъ онъ
онаго, и довольно бодрого духа, естълибъ
только не было еще нужнаго, чѣмъ моло-
дой супругъ не понравиться; онъ при-
мѣшилъ ошибку свою; не прокисая жалобъ
на жену свою: онъ видѣлъ все; онъ вы-
слушалъ все; онъ исчерпалъ себя, сходя,
подобно извѣстному языческому божеству,
золотымъ дождемъ на лоно своей возлю-
бленной; однакожъ *Левкопилино* своенравіе
пребыло непоколебимо. Когда были у нихъ
ея родители, тѣмъ онъ въ надлежащую по-
ру; шожъ случилось, когда былъ у него
кто нибудь изъ его пріятелей. Что на-
длежило до стола, *Эмерикъ* отъ нервой
своей жены видѣлъ совершенной порядокъ;
но нынѣ кромѣ другихъ безпорядковъ въ
домѣ принужденъ былъ видѣть сему про-
шивное, что онъ въ шѣ дни не могъ обѣ-
дать въ надлежащую пору, когда имѣлъ
нужду по дѣламъ, и недостатокъ во време-
ни. *Эмерикъ* былъ человѣкъ шумливой,
и говаривалъ: когда я хочу хорошенько по-

поощдать, принужденъ женѣ сказывать, что будетъ у меня гость; чѣмъ моложе бывали сїи посѣдители, тѣмъ прїяшнѣе оно было для *Левкопилы*, не для того, чѣмъ имѣла она склонность къ кокетству: воспитаніе ея не таково пренебрежено было; оно было нѣкое своенравіе, понуждавшее ее безъ прищворства оказывать, что вниманіе ея обращается не столько на старыхъ, сколько вообще на молодыхъ людей.

Домитилла вышла за моего прїятеля, которой уступалъ ей значностию своей природы; она принесла ему за собою очень малое приданое, ибо имѣвъ онаго побольше, не унизила бы она себя состояніемъ. Имѣла она въ себѣ много гордости, и презирала всѣхъ неравныхъ ей въ происхожденіи; сїю гордость принужденъ былъ ощущать и прїятель мой, не взирая на то, что онъ составилъ счастье жены своей, а не она его; однакожъ не имѣлъ онъ охоты быть въ домѣ своемъ первымъ служителемъ, но нашелъ средство довольно поддержать себя; онъ успавилъ домашній законъ, и держался онаго тѣмъ точнѣе, что хотѣлъ сколько возможно удерживать власть надъ своею знапною супругою; въ числѣ сего узаконенія было и сїе: чѣмъ обѣдъ и ужинъ начинался тотчасъ, какъ зазвонятъ въ колокольчикъ; онъ былъ степененъ, и чрезъ таковую точность хотѣлъ предва-

ришь всякія съ *Домитиллою* разспройки. Нѣкогда въ осеннее время случился я у него, и долженъ былъ съ нимъ подумашъ кое о чемъ на ближнемъ полѣ; обѣдавъ онъ всегда въ 12 часовъ; однако какъ мы ни спѣшили, не могли поспѣшь къ сему времени: *Домитилла* выходя изъ дверей дому своего, могла насъ на полѣ видѣшь, или могла бы дослать къ намъ, чшобъ мы шли. Не больше четверти перваго часа было, когда мы возвратились и потчасъ сѣли за столъ; *Домитилла* выговаривала намъ за наше промедленіе, и подшверждала, чшобъ мы не сдѣлали того же въ ужинѣ, пошому чшо когда кушанье поспѣешъ, не можно онаго долго на огнѣ держать, и чшо должно обѣдашь всегда въ двенадцашъ, а ужинашь въ семь часовъ; я обѣщавъ исполнить ея повелѣніе. Обѣдъ начался: первое блюдо состояло въ супѣ съ курицею; супъ былъ хорошъ, но курица совсѣмъ разварилась и не имѣла вкусу; вшорое блюдо было баранья нога съ рѣпою; мясо все разопрѣло, и рѣпа сверьху прижжена; претше блюдо жариная оленина, и на одномъ съ нею блюдѣ жареные дрозды; оленина была такъ высушена, что не осталось въ ней ни вкусу, ни соку, а дрозды сожжены; кости сихъ пшичекъ равно на зубахъ ломались, какъ и мясо; я забылъ еще сказать, что клѣцки въ супѣ отъ долговременнаго держанія на огнѣ затвердѣли какъ камень. *Домитилла* имѣла до-

до-

довольно злости, раздавая кушанье на-
класъ мнѣ и мужу своему съ излише-
ствомъ клѣцекъ на шарелки; она про-
стерла оную до того, что когда мы вы-
хлебавъ малое количество супу, клѣцки,
опасаясь опягопить желудокъ, оставили
и попросили онаго еще, она наклала намъ
еще больше клѣцекъ, говоря своему мужу:
я ѣмъ мои клѣцки, когда онѣ еще мягки;
впередъ вы онія будете кушать всегда
твердыя, когда я узнала, что онія вамъ
въ шаковомъ вкусѣ нравятся. Пріятель мой
укорилъ *Домитиллу* однимъ только пре-
зришельнымъ молчаніемъ, но вышедъ изъ
дому сказалъ мнѣ, что имѣетъ причину
не опступать отъ своего домашняго успа-
ва, хотябъ и принужденъ былъ временно
худо обѣдать, такъ какъ нынѣ.

Отъ сего пріятеля пришелъ я на дру-
гой день къ сосѣду его, былъ то мой спа-
ринной школьной товарищъ; когда онъ пред-
ставилъ мнѣ свою супругу *Бенигну*, ко-
торую я еще не видывалъ, то по счастливой
ей физіогноміи съ перваго взгляду за-
ключилъ я объ ней все хорошо. Этомъ мой
пріятель сдѣлался въ деревнѣ спрогимъ
Хозяиномъ, такъ что всѣ молодые сосѣд-
ніе Хозяева почишали его какъ бы Апол-
лона; по прибытіи моемъ, посѣшили его
нечаянно двое изъ шаковыхъ молодыхъ
людей въ десять часовъ утра. По виду
Хозяйки можно было заключить, что
при-

прибытіе двухъ неожиданныхъ гостей предъ самымъ обѣдомъ ни мало въ смятеніе еѣ не привело; она осталась съ нами, а только подозвавъ свою ключницу, шепнула ей слова два на ухо, чаятельно о кушаньѣ. *Бенигнинъ* супругъ по продолженіи разговора чрезъ полчаса предложилъ своимъ гостямъ прогуляться въ поле, дабы, какъ говорилъ онъ, прогулкою лучше возбудить позывъ на ѣду. Мы одобрили его предложеніе, и просили его быть нашимъ провожаемымъ; ибо между прочимъ упомянулъ онъ, что люди его въ полѣ работаютъ надъ водоводомъ, коимъ намѣренъ онъ оросить луга свои, и чрезъ то умножить ростъ травы по недостатку его въ сѣнѣ. *Бенигна* при отшесствіи нашемъ спросила у своего мужа, долголь пробудемъ мы въ полѣ, дабы потому распорядить ей пріуготовленіе кушанья? Мы возвратимся, отвѣчалъ онъ, около двенадцати часовъ, но можетъ быть четвертью часа ранѣе или позднѣе. Языкомъ стариннаго школьнаго товарища сказалъ я сему пріятелю моему, сколько поздравляю я его въ разсужденіи *Бенигны*, послѣ того что не давно мнѣ удалось видѣть и слышать; я чаялъ въ сравненіи съ *Домитилою*, что онъ живетъ съ своею *Бенигою* въ раю; послѣ чего рассказалъ ему вчерашнее приключеніе. Да, сказалъ мой пріятель, я совѣтовалъ за благо моему сосѣду укропить врожденную *Домитилу*.

тиллину гордосць; онѣ въ почностии слѣдуютъ моему совѣшу въ назначеніи непремѣннаго часа къ обѣду, и чѣшобъ ни мало онѣ онаго не опуступашъ; онѣ сначала онѣ безпорядка во времени дневной ѣды очень много пошерпѣлъ досадѣ, не могъ пошому располагашъ своего времени, и бытъ господиномъ въ домѣ: плохое то Хозяйство, когда не имѣшъ въ своей власти времени, и дѣлашъ оному надлежащаго раздѣленія. Моя *Бенигна* совершенно одинакихъ со мною мыслей, она время дневной пищи имѣетъ назначенное; я не смѣю спрашивать, что будемъ мы ѣсть; иногда случается, что я до обѣда принужденъ бываю въ полѣ больше обыкновеннаго промедлить: она спрашиваетъ у меня каждаго ушра, въ обыкновенное ли время мы будемъ обѣдать? Есѣли знаю я на-вѣрное, сказываю ей обѣ ономъ; когда же найду въ полѣ, что могу ранѣе возвратишся, нежели условленось, посылаю къ ней о этомъ сказаъ, и такъ мы всегда согласны въ разсужденіи нашего времени, а я чрезъ то къ примѣшному успѣху въ моемъ Хозяйствованіи власенѣ расчисляшъ часы дневные и располагашъ ежедневно мои домашнія дѣла по обстоятельствомъ.

4) *Искусная Хозяйка должна изыскивать по состоянію своему приличной пережвни въ пищу.*

Сіе правило преподано было и въ разсужденіи стола служняго; оное очень важно

жно для стола господскаго, а потому въ послѣднемъ случаѣ и должно счишаемо быть главнымъ правиломъ.

Когда нѣтъ недосадка въ доброй волѣ со стороны Хозяйки къ точному наблюденію сего правила, значитъ незнаніе и неискусство, есѣли Хозяйка не избѣгаетъ единообразія въ пищѣ.

Но при семъ правилѣ должно предположить, что домашнія обстоятельство не мѣшаютъ правилу сему слѣдовать; есѣли же обстоятельства позволяютъ нѣкоторымъ образомъ, то правило это о перемѣнѣ пищи шѣмъ больше наблюдать должно; ибо благоразумная Хозяйка по собственному заключенію найти можетъ, что сія перемѣна пищи не составляетъ множайшаго расхода на припасы, какъ и въ единообразномъ прѣупотребленіи. Въ главномъ правилѣ о перемѣнѣ пищи заключаются слѣдующія особливья правила:

а) *Припасы*, изъ коныхъ прѣупотребляется пища, не должны быть тѣ же и одинакіе, но сколько возможно различествующіе и *перемѣнные*. Сіе значитъ не то, чтобы въ нѣкоторыя времена того или иного рода пища не множественнѣе обыкновеннаго на столъ подавана была: нѣтъ! я разумѣю въ этомъ, чтобы не подавать нѣсколько дней сряду ту же и одну пищу: въ нѣкоторыхъ мѣсяцахъ бываетъ шеляпина самая обыкновенная пища, а въ другихъ баранина;

на ; когда подавать всякой сряду, шеляшину или баранину, какая то будешь погрѣшность прошивъ главнаго правила о перемѣнѣ пици ! Кто по состоянію своему не можешь въ перемѣну употреблять дичины, можно готовить въ перемежку рыбу, домовыхъ пшицъ, или иное мясо домовыхъ скопловъ, по способности.

б) Не довольно того, чтобъ послѣдствіе припасовъ между собою раздѣлить, и искусно прерывать употребленіе оныхъ; самыя пици въ приуготовленіи своемъ не должны быть одинаковы; должно варить пищу иногда таковымъ, иногда другимъ образомъ : это средство приводитъ пищу въ уваженіе, и спаросъ оной, такъ сказать, возобновляетъ. Чтобъ оспаться при вышеприведенномъ примѣрѣ, баранина, изъ всѣхъ родовъ мяса самая употребительнѣйшая, наконецъ намъ наскучитъ, когда будемъ ѣсть оную безпрестанно въ обыкновенномъ одинакомъ приуготовленіи; отъ сего не рѣдко слышимъ мы говорящихъ: эта пица мнѣ прѣлась; отъ сего говорятъ иныя; вмѣсто сего блюда соглашусь я ѣсть только одно масло съ хлѣбомъ; почему одинакое приуготовленіе пици не производитъ хорошаго дѣйствія.

в) Еще надлежитъ къ перемѣнѣ пици причислять: чтобъ въ разсужденіи пицъ держаться годоваго времени, или, какъ
го-

говорится, пользоваться годовымъ временемъ; сіе пользованіе годовымъ временемъ должно быть пріемлемо въ спрожайшемъ смыслѣ не для всѣхъ домовъ вообще, ибо требуетъ множайшаго расхода; но поелику составляетъ это перемѣну пици, Хозяинъ не должно сего упускать изъ виду.

Пользованіе годовымъ временемъ просиращается либо до пицъ, кои повинны въ году составлять, или шаковыхъ, которыя не долгое время продолжаются, и припомъ по вкусу своему отличаются отъ обыкновенныхъ.

Въ число первыхъ пицъ счисляются всѣ огородные овощи, когда оныхъ у простаго народа еще нѣтъ, или быть не можетъ: ранній кочанный салатъ, огурцы и зеленые бобы изъ парниковъ, зеленый горохъ, спаржа, арпишоки, и прочее.

Къ пищамъ послѣдняго рода счисляются: ранніе цыплята, молодые гуси, дрозды, жаворонки, кулики разнаго рода, чибесовы яйца, и прочее.

Всѣ сіи ошчаспи именованныя, часшью неименованныя пици, коими пользуются въ годишныя времена, должны быть употребляемы въ перемѣну пици; преимущественное въ этомъ случаѣ состоитъ въ томъ, что многія изъ сихъ пицъ можно бѣтъ нѣсколько дней сряду, не наскучивъ, и что оспаются онѣ

онѢ всегда новиною, на примѢрѢ: зеленой горохѢ, кочанной салатѢ, спаржа, цыплята, дрозды; на пици сѢи есть сполько великіе охотники, что вѢ разсужденіи оныхѢ правило о перемѢнѢ пици подвергается исключенію. Многіе ѢдятѢ спаржу и дроздовѢ во все по время ежедневно, пока оныхѢ имѢть можно; они всегда желаютѢ, чшобѢ вещи сѢи подолѢе обыкновеннаго попросянулись.

Естьли пользованіе годовымѢ временемѢ вѢ разсужденіи нѢкошорыхѢ пицѢ упустишь, или употребить не вѢ надлежащую пору, составивѢ сѢе немалую погрѢшность прошивѢ правила о перемѢнѢ пици.

КлеобертѢ до вступленія своего вѢ супружество препровелѢ нѢсколько лѢтъ сѢ своею матерью, которая содержала добрый столѢ, вѢ чемѢ состояніе и имущество ея совершенно оправдывало. Когда онѢ перемѢнилѢ состояніе свое, и женился на *КлеобертѢ*, не имѢлъ онѢ намѢренія вѢ супругѢ своей имѢть прилѢжную швею и пряжу; онѢ считалѢ, что она засшупивѢ у него по смерти родительницы его надзираніе за поварнею, какѢ шому изѢ ежедневнаго примѢру научишь ея удобно. *Клеоберта* не сдѢлала употребленія перенимать у своей во всѢхѢ частяхѢ домоводства искусной свекрови; она ма-

Часть VII. ОтдѢл. 2. Д ло

до заняла Хозяйственной науки въ домѣ своихъ родителей, хотя вышла изъ онаго уже въ совершенныхъ лѣтахъ. Благоразуміе требовало, чѣмъ приступила она къ должности своей въ супружескѣ помогать своей свекровѣ, и на поступки ея всматриваться; но она оставалась сидящею въ своемъ покоѣ, и упражнялась только въ шитьѣ и пряжѣ: иглою владѣла она совершенно, и совершала прекраснѣйшія рукодѣлія; въ разсужденіи пряжи была она столькожъ прилѣжна, и весною выходило у ней множество полошенъ въ бѣленіе. Престарѣлая свекровь скончалась по нѣсколькихъ годахъ, а *Клеоберта* между тѣмъ не выступила изъ обыкновеннаго своего круга; она продолжала жить такъ, какъ начала, но принужденно сѣла управлять и поварнею, и это производила такъ, что мужъ ея сталъ бѣсть хуже, нежели при жизни своей родительницы; она почти безпрестанно держалась одинакихъ пищъ, или припасовъ для оныхъ, и пригошвленія оныхъ не перемѣняла, такъ что *Клеобертъ*, привыкшій лучше бѣсть, принужденъ былъ довольствоваться мясомъ, одинакимъ образомъ пригошвленнымъ. Тщешно жаловался *Клеобертъ* на ушомленіе одинакою пищею. *Клеоберта* впрочемъ была не празднотлюбива; игла и прялка занимали ее безпрестанно: но могло ли это одно удовле-

шво-

шворятъ Клеоберта? Онъ находился въ таковомъ состоянїи, что могъ содержать особливыхъ швей и пряхъ. Есть-ли бы жилъ онъ въ городѣ, ошнудъ бы не готовилъ у себя кушанья въ домѣ, но бралъ бы оное изъ трактира. *Клеоберта* повела однажды прїятелей мужа своего на то мѣсто, гдѣ у ней полотно бѣлились; суешность ея принудила у нихъ спросить: по стольку ли супруги ихъ напрядаютъ полошенъ собственными руками? Нѣтъ, отвѣчали они, но за то жены наши намъ милѣе; онѣ прядутъ меньше, но за то лучше готовятъ кушанье.

Артемонію также надлежитъ считашъ въ числѣ Хозяекъ, кои не заботяшся о правилѣ въ перемѣнѣ пици; не слишкомъ же щадельна она и въ разсужденїи чистоплодности; отчасти скупость, большею частью пренебреженіе, а всего больше упрямство причиною того, что столъ ея не лучше обстоитъ; ибо у супруга Артемонины не бываетъ вовесь годъ кромѣ двоякаго рода похлебокъ на столѣ; либо такъ называемая водяная похлебка, или простой бирсупъ, хотябъ были гости, перемѣны нѣтъ, развѣ гости будутъ званые, въ такомъ случаѣ тѣ же супы служатъ съ перемѣною; въ водяную похлебку прибавляетъ она пепрушки, а въ бирсупъ подбиваетъ яицъ, и отчасти су-

хариковъ хлѣбныхъ. *Артемонъ* по имуществу своему состоянія такого, что симъ супамъ на столѣ его и быть бы не надлежало, по горячему кушанью можно заключить и о мясныхъ пищахъ. *Артемонъ* долженъ великое прилагать попеченіе, чѣмъ въ нѣкоторыхъ родахъ онаго не послѣдовало недоспѣлка; когда не пошлетъ онъ въ близъ лежащій городъ купить того или инаго мяса, принужденъ нѣсколько дней и недѣль сряду довольствоваться одинакою пищею, одно только это его попеченіе избавляетъ его отъ совершеннаго единообразія въ пищѣ; но чаще терпѣтъ онъ отъ единообразія въ прѣугошвленіи. Въ этомъ случаѣ кропотливѣе своимъ онъ ни мало не успѣетъ; въ домѣ его все остается по старому; не рѣдко бываетъ онъ въ таковой досадѣ, что до мясныхъ пищъ не допрогивается, и насыщаетъ себя однимъ свѣжимъ масломъ: но и оное могъ бы онъ имѣть получше; въ домѣ его бьютъ ежедневно масло, потому что содержится много коровъ; но самое свѣжее масло имѣетъ у него вкусъ старый, отъ того что молочная посуда не содержится въ чистотѣ; въ самые лучшіе мѣсяцы имѣетъ оное худой видъ, представляетъ на себѣ полосы разнаго цвѣта, какъ бы мраморныя; сыры и того плоше, они вязки и кожуристы.

Умій

Умій очень опоздалъ своимъ супружесвомъ; онъ довольно рано ощутилъ склонность къ размноженію своей фамиліи, и посредствомъ оной привязался къ одной особѣ, копорыя родители поставили ему въ эпомъ непреодолимыхъ препятствій; онъ былъ милъ своей красавицѣ, которая для него постоянно отвергла всѣ многія выгодныя замужства; она напослѣдокъ навлекла на себя совершенный гнѣвъ своихъ родителей, кои призвали къ себѣ пещку ея, живущую въ отдаленіи, отдали ей дочь свою, чшобъ она не видѣвъ *Уміа*, испребила его изъ своей памяти. Сей нашелъ способъ согласиться съ своею возлюбленною бышь и въ разлукѣ непоколебимо другъ другу вѣрными; составляло то дѣйствіе мщенія, которое *Уміеву* возлюбленную предало въ руки нечувствительной старухи; она оказала ей множество жестокоостей, отъ копорыхъ красавица оборонялась только горесью и слезами. *Умій* обиталъ въ таковой споронѣ, гдѣ законы похищеніе невѣстъ строго запрещали, и даже учиняли невозможнымъ; онъ спрадалъ ужасно, между тѣмъ любовница его увѣдомила, чшо онъ въ назначенное время либо на чшо рѣшишься долженъ, или видѣть, чшо она по волѣ пещки ея и согласія родителей достанется въ объятія его совмѣстнику, дабы только избавиться

отъ тиранства своей пешки. *Улпій* по-совѣщивалъ съ своими друзьями, кои уговаривали его слѣдовать не любви, но благоразумію; онъ послѣдовалъ сему, но только отчасти, ибо простерся далѣе надлежащаго; желая забыть свою возлюбленную, старался онъ забыть весь нѣжный полъ; онъ ощутилъ нѣкую холодность къ оному, хотѣлъ онъ тѣмъ отмститься за несчастіе въ первой любви своей; онъ прожилъ холостъ двадцать лѣтъ послѣ того, и думали, что умретъ онъ безплоднымъ деревомъ. Долгое время больше успѣваетъ надъ чело-вѣками, нежели бы отъ нихъ ожидать можно было; такъ случилось съ *Улпиемъ*, который въ остатокъ своего вѣка ощутилъ нѣкую пустоту, которую возмечталъ наполнить супругою. Первая его любовница была знаменѣе его состояніемъ и происхожденіемъ, для чего родители ея и выдали ее за него не соглашались. *Улпій* вспалъ на прошивное тому; онъ снизшелъ изъ состоянія своего, и раздѣлилъ ложе свое съ собою низкаго происхожденія и низкихъ нравовъ; почти престарѣлый *Улпій* унижилъ себя столько, что допустилъ Диану свою гонять себя всюду, куда ей было угодно. Старый глупецъ учинился чрезъ то достойнымъ смѣха! бывъ чело-вѣкъ просвѣщенной, допустилъ овладѣть собою крестьянской дѣвкѣ до зло-упо-

употребленія; она не хошѣла, и госпо-
жею славѣ, перемѣнить привычки къ
крестьянской пищѣ; она имѣла дарова-
ніе все на свѣтѣ кушати горшью. Не
льзя уже было помышлять о перемѣ-
нѣ пищи: двѣ недѣли сряду подавали у
ней вешчину, или копченую шеляшину,
а къ оной жареную или холодную ше-
ляшину; жарили же не на вертелѣ, а въ
печи; потомъ цѣлой мѣсяцъ ежедневно
соленую баранину, а вмѣсто жаренаго
копченую баранину; потомъ доходила
очередь до свинины, и все это было
готовлено однимъ образомъ. Естли
Улпій приносилъ изъ своего огорода
спаржу, она оставалась непригото-
влена; мужичка говаривала: эта дрянъ
не наполнишь брюха; молодую морковь
она не варила за тѣмъ что, казалось
ей травяна вкусомъ, и не могла на-
полнить горшка. Когда по состоянію
годового времени приносили въ по-
варню его дроздовъ, неопесанная жен-
щина бросала оныхъ кошкамъ, и серди-
лась за то, что засиравляющъ ее пра-
тишь время въ осчипываніи сихъ пши-
чекъ. *Улпій* принужденъ былъ въ супру-
жествѣ дѣлать то, чего не дѣлывалъ,
находясь холостымъ; видали его, какъ
онъ ушайкою въ саду счибалъ самъ сихъ
пшичекъ и попрошилъ; относилъ на
деревянномъ роженкѣ въ поварню, самъ
жарилъ, и принужденъ былъ слушать

съ терпѣніемъ женнины насмѣшки: скоро я опниму у тебя эшто въ вздоръ и выброшу за окно.

Эдельтруда была старинная знакомка и сосѣдка *Ултію*; ей непрошивно было бы, когда бы онъ женился на ея Фамиліи; она не радовалась несчастью его, какъ то дѣлаютъ многія другія; но сожалѣла объ ономъ; она не посылала дому *Ултіева* для того, чѣмъ бы не быть неблагопріятно встрѣченной отъ жены его; но *Ултію* часно бывалъ у ней по причинѣ обязательствъ нѣкоторыхъ съ ея супругомъ. *Ултію* обыкновенно бываетъ у нихъ къ обѣду, причемъ *Эдельтруда* всячески старается худо въ домѣ содержимаго чело-вѣка и непривыкшаго такъ жить накормить получше; она составляетъ для себя изъ того Христіанскую должность показать своему сосѣду, что она старается поставлять тѣ блюда, до которыхъ онъ охотникъ, и которыхъ подъ вечеръ своей жизни у себя лишень. *Ултію* имѣніемъ былъ предъ ними достаточнѣе; но *Эдельтруда* считаетъ своего пріятеля въ печальныхъ его обстоятельствевахъ за такового чело-вѣка, коего Вышнее Провидѣніе довело участвовать въ шѣхъ Евангельскихъ словахъ: Алченъ быхъ, и напишасте мя *Эдельтруда* наслаждается удовольствіемъ, дѣлая доброе дѣло, когда утѣ-
шитъ

пишѣ прїятеля своего вкусною пищею. Одно шаковое начертанїе показываешѣ ясно, что *Эдельтруда* правило о перемѣнѣ пищи умѣла въ домѣ своемъ производить въ дѣйство; доходы ея умѣренны; съ частію оныхъ, для стола опредѣленною, умѣешѣ она обходишься сполько хорошо, что оныхъ становившя къ перемѣнѣ по обстоятельствамъ на столѣ пищи, и къ избѣжанію единообразія въ оной; столъ у ней невеликолѣпенъ, но никогда не наскучишѣ: она умѣешѣ совершенно пользоваться годовымъ временемъ. Не слишкомъ обширный огородъ ея приноситѣ ей довольно рано разныхъ растѣнїя; не взирая на то, что спаржа и въ одинакомъ прїуготовленїи наскучишѣ не можешѣ; умѣешѣ она перемѣнишѣ и сіе огородное растѣнїе про jakimъ или четвернымъ прїуготовленїемъ: зеленой горохъ поспѣваетѣ въ огородѣ ея не шокмо всѣхъ ранѣе, но и бываетѣ новый почи въ каждомъ лѣтнемъ мѣсяцѣ; у ней на столѣ увидишѣ молодыхъ голубей и цыпляшѣ въ сопровожденїи лучшихъ щукъ, раковъ, трески и клипфишей; новина всегда бываетѣ на ея столѣ безъ дальнихъ издержекъ; дробная Маркская рѣпа поспѣваетѣ у ней въ половинѣ Іюня, хотя шо стоишѣ немалого труда. Когда покупаетѣ она карповъ первой осенней ловли, всегда достаетѣ оныхъ дешевле,

нежели какъ онѣ въ полный ловѣ бывають; но положимъ, что она за Лейбцигскихъ жаворонковъ или дроздовъ ранняго лову заплашитъ дороже; однако какъ добрая Хозяйка умѣетъ сію издержку замѣнить въ чемъ нибудь иномъ. Супругъ ея не имѣетъ собственнаго звѣроловства, и пошому къ перемѣнѣ пищи должна она дичину покупать; но для чего продастъ она шелятъ, барановъ и домовыхъ птицъ, выгадывая изъ опредѣленныхъ къ домашнему расходу; потребны только добрая воля и благоразуміе, чтобъ быть Эдельтрудою. Благодаря Бога, есть довольно Хозяекъ, подобныхъ Эдельтрудоѣ; хорошо было бы, когдабъ Клеоберта, Артемонія и глупая жена Улѣва старались у нихъ учиться!

- 5) Пищи бывають между собою неравны, почему различія сего не должно упускать изъ виду.

Правило это въ домахъ людей средняго состоянія нижней степени болѣе всего наблюдаемо быть должно; пошому что человѣкъ средняго состоянія вышняго класса почти ежедневно на столѣ своемъ одинакой доброты пищи имѣть можетъ.

Ошнося же правило сіе собственно къ человѣку средняго состоянія нижняго класса, лучше сдѣлано будетъ, когда къ мнѣжайшей ясности раздѣлитъ пищи на обыкновенную и гостепріимную.

Слѣ-

Слѣдуя сему раздѣленію, выходятъ обыкновенные супы и гостепріимные, обыкновенныя рыбы и для гостей, обыкновенныя мясныя блюда и для гостей, также жареное и пирожное обыкновенное и для гостей.

Похлебки, водяную, пивную, мучняную и тому подобныя, должно считать за обыкновенные супы; справную же похлебку съ яйцами, супъ съ перловыми крупами и виномъ, молочную похлебку съ яичнымъ бѣлкомъ, прошивопосипавлять перьвымъ, и считать гостепріимными; между тѣмъ можно и обыкновенныя похлебки удобрить и превратить въ гостепріимныя; напримѣръ: похлебка изъ чернаго и бѣлаго пива превращается въ гостепріимную нѣкоторыми подбавками, какъ о томъ въ послѣдствіи писано будетъ; овсяная каша также составляетъ обыкновенный супъ, но можно оную поддобрить такъ, чтобъ не стыдно было подать и передъ гостей; юражная похлебка идетъ только на столъ простолудиновъ, но искусство звело оную и на гостиней столъ подъ названіемъ аниснаго супа съ юрагою.

Съ мясными пищамя то же обстоятельство, но только соображаясь къ годовому времени.

Телятина, бывающая въ нѣкоторыя времена года обыкновеннѣйшимъ мясомъ, составляетъ обыкновенную пищу; но въ дру-

другое время шеляша бывають рѣдки и дороги: тогда шеляшину не должно считать обыкновенною пищею; но и тогда, какъ шеляшина очень дешева и обыкновенна, можно нѣкошорые супы изъ ней удобришь и учинить гостиними: также и пасшеты съ шеляшиною во всякое время удерживають свою цѣну, когда подбавлено въ нихъ будетъ другихъ мясъ.

Сказанное о шеляшинѣ, должно разумѣть и о баранинѣ, пошому что она съ половины Юня по Рождество, такъ какъ шеляшина съ Рождества до Святой недѣли, составляетъ обыкновеннѣйшее мясо; ештли оба сии мяса случатся кромѣ помянушаго времени, не должно уже оныхъ считать за обыкновенное мясо; равно такъ какъ шеляшина въ свою обыкновенную пору особливѣмъ прѣготовленіемъ учиняется гостиною пищею: происходитъ шо же и съ бараниною.

Свинина въ деревняхъ почти нѣкогда не считается самою обыкновенною пищею, кромѣ часшей, выгдываемыхъ при разниманіи тушъ на вешчину, кои называются дробнымъ мясомъ, и обыкновенно просаливаются, также и копчятся; сии дробныя часши, съ прикускою подаваемыя, во многихъ домахъ считаются гостиною пищею, и много ешь до нихъ охотниковъ. Въ маломъ уваженіи состоишь свѣжина отъ свиней, въ разное время года убиваемыхъ; она большая часшью составляетъ шолько обыкновенно-

кновенную пищу; вареные или жареные окорока сихъ свиней единственно уважаются.

Говядина во всякое время состоитъ въ уваженіи, ибо она изъ всѣхъ родовъ мяса одна только никогда не прѣдается. Должно вѣдать, что въ большей части области нижней Нѣмецкой земли солонина и копченая говядина состоитъ въ таксой высокой цѣнѣ, что въ дворянскихъ деревенскихъ домахъ, когда поспавятъ на столъ свѣжую говядину и солонину, первую обыкновенно не прогаютъ, а принимаютъ за послѣднюю, а особливо когда она равняется Гамбургской солонинѣ, какъ о этомъ въ VIII Часни обстоятельно нѣе писано будетъ.

Въ разсужденіи *домовыхъ птицъ* должно содержать также нѣкоторое различіе; въ деревняхъ голуби и ушки считаются обыкновенною пищею кромѣ того, когда составляютъ новину въ году; между тѣмъ можно и голубямъ, яко обыкновеннѣйшему домовыхъ птицъ мясу, способствовать какимъ нибудь лучшимъ пріугошвленіемъ; на примѣръ: варивъ оныхъ съ зеленымъ горохомъ, крыжовникомъ и прочимъ; ушки съ Савойскою капустою, Маркскою рѣпою, каринкою и капорсами, въ красномъ соусѣ доводящя къ высокому вкусу, а потому могутъ составлять гостиную пищу.

Всѣ *домовыя птицы* вообще состоятъ у деревенскихъ жителей въ меньшемъ уваженіи.

женіи, нежели у городскихъ; пріятели прінимаютъ другъ друга, учреждаются по сему обыкновенію: городской жишель ставитъ у себя говяжій супъ, а деревенской съ курицею.

Рыбы подвергаются сему же правилу; въ рыбныхъ мѣстахъ мѣлкая рыба считается обыкновенною пищею, кромѣ пискарей, уклѣвекъ и ершей, кои всюду очень уважаются.

Въ мѣстахъ скудныхъ рыбою и мѣлкая рыба можетъ составлять гостиную пищу; тамъ всякая рыба составляетъ рѣдкость.

Въ изобильныхъ мѣстахъ чѣмъ крупнѣе рыба, тѣмъ лучшимъ украшеніемъ столу вмѣняется; на примѣръ: большая щука, лещъ, угорь, карпъ, и прочее.

Сказанное о большихъ рыбахъ должно разумѣть съ нѣкоторымъ исключеніемъ: естли щука стара и очень велика, не имѣетъ она хорошаго вкусу, и пренебрегается знаатоками; естли щукъ подавать на столъ жареныхъ, лучше избирать къ тому средней мѣры; форели очень крупныя также не за самыхъ вкусныхъ поспавляются; малсй лещъ не вкусенъ, а большой составляетъ гостиную пищу; малые угри составляютъ обыкновенную пищу, какъ о томъ въ послѣдствѣ подробно показано будетъ.

Когда въ мѣстахъ изобильныхъ рыбою, по нуждѣ надобно будетъ малыхъ рыбъ, какъ-то щукъ, судаковъ, шерешперовъ

и прочихъ, приготоуишь гостиноу пищу; должно оныхъ подауать съ соусомъ, и недоспашокъ величины замѣнишь доброшоу приправу: впрочеиъ большую часть крупныхъ рыбе въ мѣстахъ изобильныхъ рыбоу охотнѣе бдяшь ошварныхъ въ соли; эиотъ способъ прѣготоуленія здоробе, а особливо въ разсужденіи жирныхъ рыбе; угри, леици, карпы, налимы, почти всюду ошвариваються въ соли, и просто подаются на столъ.

Жареное также не должно счиашъ совершенно между собою равнымъ; дичина въ жареномъ всюду имѣетъ преимущество, но самая сія дичина бываетъ различной доброты, въ разсужденіи того, котороу въ какомъ мѣстѣ шрудно досташъ.

Въ которыхъ же мѣстахъ есть дичина всякаго рода, тамъ надлежитъ вѣдашь о преимуществѣ одной дичины предъ другоу; изъ лосей предпочиашся за вкусъ бороваго лоса мясо; изъ красной дичины такъ называемыя дикія телята (молодыя лоси); жареное изъ молодыхъ лосей также предпочиашся; изъ черной дичи счиашотъ молодыхъ вепрей, имѣющихъ нѣжнѣйшее мясо къ жареному; серны во всѣхъ мѣстахъ уважаются; зайцы занимають самое послѣднее мѣсто.

Перяная дичина также очень между собою различествуетъ: фазаны и рябчики занимають первое мѣсто; куроупатки бѣлыя и полевыя равняются онымъ, гдѣ

гдѣ есть; *драхвы*, гдѣ водятся и считающіяся къ средней дичинѣ, соспавляющъ главное жареное, не потому, чтобѣ соспавляли вкусную дичину, но для того, что драхва величиною своею украшаетъ столъ; изъ *куликовъ* *слуки* занимающъ первенство; потомъ слѣдуетъ *дикий гусь*, и наконецъ *дикая утка*: поелику дикія ушки бывающъ различнаго рода, то однѣ изъ нихъ предъ другими преимуществуютъ, какъ о томъ говорено будетъ въ главѣ о жареномъ.

Изъ *малыхъ дикихъ птицъ орто-ланы*, то есть *коноплянки*, должны занимать первое мѣсто, естлибѣ только не были у насъ рѣдки, и потому почаше могли бытъ въ поварнѣ людей средняго состоянія; *дрозды* больше уважающя, нежели *Лейбцигскіе жаворонки*, впрочемъ сѣи пшцы между собою равняющя; *жаворонки* вкусомъ подходящъ къ мясу дворовыхъ пшцы. Гдѣ *жаворонкамъ* нѣтъ лову, и должно получать оныхъ издалика, тамъ лучше предпочесть снымъ *дроздовъ*.

Кромѣ упомянутыхъ пшцы идутъ на столъ еще многія, какъ - то *ветитны*, *синеворонки*, *сои*, *скворцы*, *дубоноски*, и прочее, однакожъ не столько уважающя, какъ *дрозды* и *жаворонки*, да и между собою имѣющъ различную цѣну, какъ о томъ въ своемъ мѣстѣ показано будетъ.

Изъ *домовыхъ четвероногихъ скотовъ* *телятина* и *баранина жареная* са-
мая

мая обыкновенная; но мясо это не во всякое время года имѣть можно; съ Рождества до Троицына дни жирное баранье жареное рѣдко, а попому и въ уваженіи. Чѣмъ ранѣе можно имѣть взрослыхъ и жирныхъ барашковъ, тѣмъ жареная ягнятина составляетъ лучшее блюдо: но чѣмъ поздиѣе подается на столъ, тѣмъ больше теряетъ уваженіе и называется обыкновеннымъ жаренымъ.

Въ странахъ, гдѣ коровы лѣтомъ содержатся не въ сѣнолахъ, но ходящъ на пастбищѣ, шамъ шелящся онѣ большею частью въ зимніе мѣсяцы до самой Свѣтлой недѣли; въ это холодное время шелятина составляетъ обыкновенное жареное; есѣли же кромѣ помянутого времени можно подать жареную шелятину, можно оную счищать главнымъ жаркимъ; но грудинка и лопатка шелячья въ самое рѣдкое время не уважаются. Жареная грудинка шелячья во всякую пору идетъ за обыкновенное блюдо.

Поелику онѣ кормныхъ свиней окорока и боковины идушъ въ копченіе, получающія онѣ оныхъ только головы и ободранныя сверху ребра на жареное, и въ этомъ случаѣ частіи сіи поставляются за среднее жаркое, то есѣ, не за самое лучшее и не самое обыкновенное; напротивъ окорока и не самыхъ кормныхъ свиней счищаются наравнѣ съ лучшимъ жаренымъ; въ разсужденіи жареныхъ свиныхъ

лопато́къ то же должно разумѣть, что сказано о шелячьей грудинкѣ.

На вершелѣ жареная говядина вѣ сѣверѣ составляетъ весьма уважаемое блюдо; можетъ она и у насъ быть тако-вымъ же, когда взята будетъ ошѣ молодой скопины; ибо жареное ошѣ спараго вола, а особливо ходившаго вѣ ярмѣ, составляетъ худое жаркое, пошому что на вершелѣ не можно ужарить онаго мягко, а будетъ оно твердо и кожуристо; по самой этой причинѣ не вошло еще у насъ вѣ обыкновеніе жарить говядину.

Жареное изѣ домовыхъ птицъ состоитъ не вѣ одинакой цѣнѣ. Голубяти-на составляетъ обыкновенное жареное; молодые голуби, когда можно ихъ имѣть зимою, надлежатъ къ среднему жареному: но это должно разумѣть вѣ деревнѣ. Вѣ городахъ пшцы состоятъ вѣ лучшемъ уваженіи; а пошому голуби составляютъ хотя не лучшее, а среднее жареное.

Жаренныя утки не равняются жареному гусю; ешлы вѣ жаренную пору можно будетъ имѣть откормленныхъ молодыхъ гусей, жареное изѣ нихъ составляетъ рѣдкость; осенью лучшаго вкусу бывають жареные гуси; они по различію своей опчины бывають различного роспу: такъ называемые водяные гуси, то ешъ на водѣ взросшїе, бывають несравненно крупнѣе воспитанныхъ на сухомъ лупи; два водяныхъ гуся шянушъ вѣсомъ про-

противъ трехъ, или еще больше сухо-
пушныхъ гусей; чѣмъ крупнѣе и казистѣе
будетъ кормной жареной гусь молодой,
тѣмъ прѣятнѣе онъ въ жаренѣ. Послѣ
Рождества гуси хощя бывають не споль-
ко вкусны, какъ въ Ноябрь, но поелику
всѣ уже гуси, на расходъ ославленные, бы-
вають иногда издержаны, сославляещъ по-
гда гусь опять рѣдкое жареное: однако
должно дѣлать разборъ, чшобъ не гусака,
а гусыню сберегати на шаковое позднее
жаренье, ибо послѣдняя мясо имѣетъ мяг-
че; но какъ различать гусей по ихъ полу,
писано будетъ въ VIII Части.

Чѣмъ ранѣе можно имѣть *цыплятъ* къ жареному, тѣмъ больше оныя уважаются; между тѣмъ молодыя куры во всякое время составляютъ доброе жаркое; ѣдятъ и холодное сѣе жареное лѣшомъ въ ужинѣ охотно съ салатомъ.

Каплуны, предположивъ, что оной не старъ, составляютъ опмѣнное жареное, а особливо послѣ Святой недѣли, когда прочаго рода жареное бываетъ рѣдко; хотя впрочемъ жареные каплуны во всякое время состоятъ въ уваженіи, но пуларды онымъ предпочищаются.

Пуларда составляетъ курицу кладеную, или коспированную; мясо ея бываетъ несравненно деликашнѣе, нежели каплуново, т. е. кладенаго пѣшуха. Всегда для меня было непонятно то, что мы, занимая всякія иностранныя моды и пи-

щи, давно не завели у себя пулардъ, потому что могли бы оныхъ имѣть у себя также дома, какъ каплуновъ. Многіе изъ нашихъ молодыхъ господчиковъ во Франціи пулардъ ѣдали, и хваляшъ оныхъ яко вкуснѣйшихъ изъ домовыхъ пшицъ, не заботясь о томъ, чтобы подражать у себя Французамъ и завести пулардъ дома; почему въ *первойнадесять Части со вторымъ Отдѣленіи* не будетъ позабыто наставленіе къ кастрированію каплуновъ и пулардъ.

Похваляя пулардъ за первенствующее жареное изъ домовыхъ пшицъ, и ободривъ Чипашельницъ къ заведенію оныхъ у себя въ домъ, должно упомянуть и о крупномъ жареномъ изъ домашнихъ пшицъ: составляетъ оное откормленной *Индѣйской пѣтухъ*; *Индѣйскія куры* обыкновенно считаются среднимъ жаренымъ.

Жарятъ же и *цыплятъ Индѣйскихъ* въ лѣтніе мѣсяцы, какъ скоро начнутъ перинься; тогда вкусъ оныхъ бываетъ самый лучший; ростъ ихъ тогда бываетъ съ стараго фазана. *Индѣйскихъ цыплятъ* жареныхъ подаютъ на одномъ блюдѣ, числомъ по счету гостей; сѣи цыплята составляютъ жареное первой шепени.

Также и *пирожное* состоитъ не въ одинакой цѣнѣ: есть изъ онаго обыкновенное, другое какъ бы среднее, а третье первой шепени.

Въ числѣ обыкновеннаго пирожнаго не должно полагать описаннаго въ перьвомъ Оздѣленіи эшой Части въ поварнѣ служней; ибо сіи не надлежатъ въ поварню господскую, хопя названіе и наружной видъ имѣющъ одинаковъ; сюда надлежатъ черепенники, изюмные пироги, пышки, блины, вафли и проч. кудри, узлы и шорпы вообще засшупаютъ перьвую степень; однакожъ и шорпы между собою бывають очень различны. Яблочной шортъ, сливнаго или вишеннаго соку шортъ, пшена срацинскаго шортъ, смородинной, изъ щавелю или спинашу шортъ, большю частью надлежатъ въ среднюю сташю; но шорпы лимонной, мозговой съ мукою изъ пшена срацинскаго, изъ свѣжихъ персиковъ или абрикозовъ, песчаной, дынной, изъ аршишочныхъ шеблей и проч. значатъ уже лучшее; бисквиты, миндальной шортъ, хлѣбной шортъ, многіе съ вышеписанными наравнѣ полагають, естли шолько не предпочитаютъ. Португальское пирожное, караканшы, жареной крошеной миндаль, Англинское рѣзаное пирожное въ малыхъ пашетныхъ формахъ, и проч. надлежатъ къ пирожному перьвой степени.

Въ разсужденіи *пастетовъ* по крайней мѣрѣ въ поварняхъ особъ средняго состоянія нѣшъ великаго различія. Тре-ска, на примѣрѣ, сама по себѣ очень обыкновенная и мало уважаемая рыба; но па-

спешѣ съ прескою подають и въ свадебныхъ сполахъ; дають же предпочтеніе пастешамъ съ дичиною на пирахъ свадебныхъ, креспинныхъ и прочихъ; однакожъ не пренебрегаютъ, когда будутъ оныя начинены мясомъ и домовыхъ пшницъ; такъ называемые лучшіе паспеты конечно уважающіеся больше по мѣрѣ того, каковы сдѣланы вкусомъ.

Въ разсужденіи поспольника или послѣдней перемены спола, овощи, *масло* и *сыръ* подвергаются сему же правилу; на оныя не должно взирать равнодушно.

Вообще раздѣляющіе яблока и груши на *столовой овощъ*, или на *поваренной овощъ*, употребляемый въ вареніе, печеніе или сушеніе. Должно быть великому неурожаю на овощи, чтобъ дошла нужда подавать яблока и груши на столъ таковыя, кои не надлежатъ къ столовымъ овощамъ; таковыя яблока и груши могутъ подаваны быть тогда, еслили составляютъ новину, и другіе плоды еще не поспѣли, или, на цвѣту претерпѣвъ поврежденіе, пропали.

Изъ яблокъ удерживаютъ преимущество наши *борсдорфскія*; за тѣмъ слѣдуютъ *пепинныя*, *ренетныя*, *стеттинскія* и проч. *Груши* съ лѣта даже въ осень и зиму поспѣваютъ по родамъ своимъ, кои въ своемъ мѣстѣ поимянно будутъ описаны, и показана будутъ доброта оныхъ къ намѣщенію поспольника; по мѣрѣ того,

го, какъ роды споловыхъ овощей другъ другу предпочищаются, или на равнѣ полагаются, избирающѣ оныя для споловѣ и пироговѣ больше или меньше важныхъ. Здѣсь упоминается о томъ только, что между лучшими родами должно производить выборѣ, и къ простымъ споламъ отбирающѣ плоды простаго рода или поврежденные.

Вишни таковому спроному разбору не подвергаются; берущѣ оныя, какія только поспѣли, хотя одинъ родъ вишенѣ предъ другимъ больше уважается; спавяющѣ оныя либо на тарелкахъ каждаго рода порознь, или смѣшавъ разные роды на одномъ блюдѣ.

Со всѣми прочими родами плодовъ поступаютъ таковымъ же образомъ, какъ оныя поспѣютъ, избирая лучше; человеку средняго состоянiя лучше оными можно исправиться, нежели пирожнымъ, потому что нынѣ въ садахъ спараются разводищѣ плоды разнаго рода, и можно оныхъ имѣть въ довольномъ количествѣ.

Масло коровье въ особливости не должно упускать изъ вида. Свѣжее масло, по крайней мѣрѣ въ деревнѣ, всегда имѣть можно: таковому маслу надлежитъ итти на столъ; кадочное же масло заспупаетъ въ второе мѣсто.

Не довольно того, чтобы споловое масло имѣть свѣжее, надобно пещись и о наружной онаго формѣ. Споловое масло

ставятъ въ особливыхъ масленицахъ; но великолѣпнѣйшій имѣетъ оно видъ, когда сдѣлано будетъ особливымъ продолговатымъ распещреннымъ кускомъ, или какою нибудь фигурою, и поставиши на столъ на фарфоровой тарелкѣ; таковой кусокъ масла можетъ быть вѣсомъ въ фунтъ; куски же въ полфунта и меньше не столько выходятъ красивы.

Сыры бываютъ либо домашніе, или иностранные: естли то иностранные, ставятъ ихъ и во время значныхъ пиршествъ въ собственнѣйшей ихъ формѣ на столъ; естли то будетъ на примѣръ *Эйдамской сыръ*, ставятъ оной цѣлый; въ мѣлкихъ кускахъ сыръ для большихъ пиршествъ не годится.

Въ большей части домовъ какъ городскихъ, такъ и деревенскихъ, предпочитаютъ въ нашей провинціи домашніе сыры; естли оныя имѣютъ внутреннюю доброту, то наружная форма оныхъ, подобно какъ сказано о маслѣ, должна нѣчто съ своей стороны прилагать: чѣмъ больше сыръ, тѣмъ лучше уважается; сыры *овечьи*, *козьи*, главнѣйше *коровьи* чѣмъ больше будутъ сдѣланы, тѣмъ лучшее украшеніе подстольника они составляютъ.

Еще должно упомянуть въ разсужденіи *хлѣба*, что мягкій хлѣбъ черствому предпочитается, хотя *Діэшика* совѣтуетъ тому противное. *Бѣлой хлѣбъ*
обы-

обыкновенно *ржаному* предпочитается, однакожъ не во всѣхъ случаяхъ; ибо хлѣбъ, *пумперникель* называемый, когда бѣлѣ оный съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, счищается за деликатность, и идещъ поному на столы значныхъ особъ. Нѣкоторыя пищи бывающъ вкуснѣе, когда бѣ ихъ съ пшеничнымъ хлѣбомъ, нежели со ржанымъ; шакъ съ другой споры пріуготовленіе нѣкоторыхъ пищъ съ ржанымъ хлѣбомъ сообщаютъ онымъ ошмѣнный вкусъ, каковаго не придаетъ хлѣбъ бѣлый, на примѣръ кислая шблячя голова.

Чаятельно, что изъ выше приведенныхъ объясненій уразумѣть можно, въ чемъ состоитъ правило о различіи пищъ. Если ли правило сіе будетъ отвергнуто, произойдущъ изъ того столы, о которыхъ не лзя будетъ сказать, чтобъ даны оныя были въ лучшемъ вкусѣ; будетъ то вздорныя или смѣшныя обѣды, уменьшающіе почтеніе къ Хозяйкѣ.

Не лзя требовать, чтобъ къ наблюдению сего правила показана была всякая точность, и все предопредѣлено было строжайшимъ образомъ; приличному и неприличному по сему предмету можно въ каждой странѣ научиться, обѣдая въ хорошихъ домахъ, а потому занимать, что нужно дѣлать по обыкновенію страны.

Арнибальда и первый ея супругъ были низкаго состоянія, но въ прошедшую

войну имѣли случай нажить много денегъ и обогатиться; по смерти мужа своего осталась она богатою вдовою, жила по прежнему, стараясь только о размноженіи своего богатства: столько богаташая, а при томъ бездѣшная вдова не осталась на долго безъ жениховъ; между искавшими ея благосклонности посчастливилось одному молодому дворянину учиниться вторымъ ея супругомъ. *Арибальда* въ новомъ своемъ состояніи умѣла вскорѣ одѣться, также и пуспой домъ по изобилію своему въ деньгахъ прибрать, хотя отчасти въ гошическомъ вкусѣ, ибо закупила въ аукціонахъ разныхъ давно изъ моды вышедшихъ мебели, и перемѣнила оныя съ новыми, что богатству ея не дѣлало особенной чести.

Поварня *Арибальдина* была самая смѣшная; новый супругъ ея долженъ былъ все ославлять на ея волю. *Арибальдъ!* (шакъ назывался мужъ ея) говаривала она ему, когда онъ горячился: я сдѣлала тебя человекомъ, безъ меня во всю бы жизнь свою остался ты нищимъ; онъ оставилъ все, какъ было; онъ достигъ своего намѣренія не бытъ въ бѣдности.

Арибальдъ, молодой человекъ, возилъ свою старовашую повелительницу по своимъ сосѣдямъ, и у оныхъ молодыя наши обыкновенно приглашаемы были къ обѣду. Немало прошло времени, пока *Арибальда* привыкла отвѣчать вѣжливо на учти-

учтивости; напоследокъ назначила она день къ великому пиршеству, къ копорому пригласила всѣхъ своихъ сосѣдовъ и сосѣдокъ; сѣи не ошказались, и ожидали съ нетерпѣнїемъ дня того, въ копорой могли удовлетворить любопытству своему по-смотрѣвъ вблизи *Арнибальдины* распоряженія, о коихъ слышали множество забавныхъ повѣстей.

Я пропускаю самую смѣшную повѣсть, копорую *Арнибальда* вскорѣ по вступленіи сосѣдокъ въ домъ ея блеснушь думала. Я расскажу только объ одномъ забавномъ обѣдѣ: столъ накрытъ былъ скапершью, можетъ быть купленную у носящаго; она была желтовата, а не бѣла и не выглажена; салфетки были разныя, не одинакаго разбору и узору; шарелки разной доброты, величины и узору; ни одной пары ножей ровной, ножъ въ черной оправѣ, а вилки въ желтой; одна пара съ роговыми черенками, другая съ деревянными; одинъ ножъ остроконечной, другой круглоконечной; одинъ вилки тройныя, другія двойныя. Посемъ должно описать смѣшное распоряженіе кушанья, замѣшивъ время года, что былъ столъ сей данъ въ исходѣ Сентября.

1) Супъ былъ изъ фазолей, съ накрошеною пепрушкою, очень жидкой, и бобы можно было пересчитывать въ чашѣ; можетъ быть супъ этотъ былъ праздничной у *Арнибальды* въ первомъ ея супружествѣ.

2) Двѣ старыя курицы съ неуварившимся пшеномъ срацинскимъ и коринкою; куры сложены были такъ, какъ гусей жаряшъ; головы, крылья и ноги опрѣзаны. 3) Густой горохъ съ говяжьєю калбасою; горохъ былъ облишъ опваромъ калбасы, и едва разваренъ въ половину. 4) Жареная свиная лопашка, самой молодой свиньи, копорую надлежало разрѣзать для двадцати чепырехъ челоуѣкъ; прикуска къ этому жареному, вмѣсто сливъ или салату, состояла изъ разварнаго хрѣну на малой шарелкѣ. 5) Караканшъ, выписанной изъ города и по наружности своей безъ всякаго порока. 6) Орѣхи лѣсные, баргамоты, разныя груши и яблока, смѣшанныя вмѣстѣ на большомъ фарфоровомъ блюдѣ. 7) Коровье масло, положенное не полно въ масленицу, и не набитое, но кусками; сыръ былъ бѣлой, неполучившей еще сѣрой кожи, припомъ почашой; лежали при ономъ куски малыхъ разныхъ круглыхъ сыровъ, имѣвшіе видъ обѣдковъ.

Изъ присутствовавшихъ гостей и сѣдовъ *Критиппа* была всѣхъ моложе, и припомъ насмѣшливѣе; оная вскорѣ произвела крипику на обѣдъ, можетъ быть не безъ добраго намѣренія, желая *Арнибальду* поправить и утвердить ее въ мѣрахъ, пристойныхъ второму ея супружеству; вошъ ихъ разговоръ, бывшій за столомъ:

КРИ-

КРИТИПА. Намъ очень пріятно, любезная сосѣдушка, что вы за перьвымъ угощеніемъ обходитесь съ нами безъ всякихъ чиновъ; еспьлибъ извѣстно мнѣ было расположеніе вашего нраву, то и я въ перьвой разѣ, когда удостоена была вашимъ посѣщеніемъ, оставила бы мой супъ изъ саго, а начала бы обѣдъ мучняною похлебкою.

АРНИБАЛЬДА. Мужу моему супъ вашъ полюбился; онъ хвалишь его, и желаетъ, чшобъ я оной почасту у себя варила.

КРИТ. Это возможное дѣло; для васъ эшотъ супъ не дорогъ. Кипо сполько богаиъ, какъ вы, можетъ ежедневно такъ и еще лучше жить; должно споль учреждать по своему сосстоянію и досташку.

АРНИБ. Пока есть еще запасъ въ домѣ, надлежитъ онъ покупки остерегаться и есть домашнѣ; я думаю, что вамъ моя бобовая похлебка сполькожъ нравится, какъ супъ изъ саго.

КРИТ. На всякое кушанье есть охотники; но бобы не саго.

АРНИБ. А для чего бы? Для меня бобы сполькожъ вкусны, какъ и саго.

КРИТ. Вы правы, потому что жалуете бобы; должно только разварить въ винѣ по подобію саго, тогда супъ будетъ настоящій.

АРНИБ. Это сказали вы кшатѣ; какъ скоро пожалуете ко мнѣ въ другой разѣ, будете вы кушать эшотъ прекрасной

сной супъ по вашему наставленію; вино у меня домашнее скоро поспѣетъ, оное не покупать спашь.

КРИТ. Нѣтъ, любезная пріятельница, такъ долго сего супу не сипанемъ мы дожидаться; я удержу при себѣ честь изобрѣшенія: очередь за вами посѣтитъ меня; тогда сварю я эшонтъ супъ въ первой разѣ для васъ, но постараюсь я учинить то въ новѣйшемъ вкусѣ. Бобы, цѣлкомъ въ чашѣ плавающіе, соснавлиютъ бобы; должно, чтобъ были они саго; я сперва разварю бобы въ маломъ горшечкѣ, послѣ на деревянной тарелкѣ скрошу ножомъ дробно, такъ какъ крошатъ миндаль, которой кладутъ въ лучшій габерсупъ; сѣи бобы, отъ лузги освобожденные и скрошенные, будутъ вкусомъ и видомъ подобны сагу; какъ вы думаете?

АРНИБ. Ахъ! прекрасно! ты настоящей мнѣ другъ; ты обучаешь меня! Вотъ милая женщина! (при семъ Арнибальда вскочивъ обняла и поцѣловала Критиппу, не утершись прежде салфеткою).

КРИТ. (утирая замаранную щеку, и освобождаясь изъ сильныхъ объятій). Позвольте мнѣ, чтобъ я выловила бобы съ моей тарелки, и послала къ моему мужу, у него нѣтъ уже оныхъ.

АРНИБ. Нынѣ мода варить очень жидкіе супы; моему сосѣду должно поскупаться такъ, какъ дѣлаетъ мой мужъ, которой крошитъ хлѣбъ въ супъ: я велю подать

кан-

канфорку, чтобъ подогрѣть вновь супъ съ крошенымъ хлѣбомъ, и чтобъ оной поразмякѣ.

КРИТ. Не нужна таковая околичность; мой мужъ таковымъ образомъ вдругъ набѣснися и весь обѣдъ испортитъ; ибо я уповаю, что еще много блюдъ подано будетъ.

АРНИБ. Скоро подадутъ куръ со пшеномъ и коринкою.

КРИТ. Не надобно бы столько труда; куры могли бы соспавить супъ и замѣнить бобы.

АРНИБ. Угашивая прѣшелей, бережливость должно забыть.

КРИТ. Однако бережливость сія у людей нашего состоянія вошла въ моду; бобовую похлебку оставляютъ, и употребляютъ супъ съ курицами, когда оныя для гостей назначены; впередъ просимъ мы, чтобъ вы угощали насъ съ таковою бережливостію. Но для чего вы у куръ отрѣзали головы, шеи, крылья и ноги?

АРНИБ. У меня одинъ только горшокъ, для двухъ куръ годной, а естелибъ спавить у нихъ помянушыя члены, куры въ горшокъ бы не вошли; сверхъ того на отрѣзанныхъ часняхъ мяса не много.

КРИТ. На оныхъ есть нѣкіе вкусные куски, кои охошѣе кушаютъ прочаго мяса.

АРНИБ. Нѣтъ нужды! гостинные кучера пообѣдаютъ у меня хорошо; надобно

и имъ сѣбѣсть что нибудь лакомое; такіе куски попадаются имъ не часто.

КРИТ. Какъ! наши кучера будутъ нынѣ такъ великолѣпно кушать?

АРНИБ. Такъ, любезная пріятельница, я велѣла для нихъ изъ ошрѣзанныхъ шѣхъ частей сварить похлебку.

КРИТ. Чрезъ это замѣнили вы трату коровьяго масла, пошому что изъ куриныхъ костей довольно будетъ навару.

АРНИБ. Еще лучше! у меня отъ убитой за двѣ недѣли свиньи остался калбасной ошваръ; онаго я подбавила въ куриной потрохъ.

КРИТ. Вы супъ подправили; но что лежишь до куриныхъ костей, онѣ для курчоровъ деликашны, и не насытятъ.

АРНИБ. О этомъ думано было; я кромѣ куриного потроху велѣла сварить бобовую похлебку.

КРИТ. Еще второй супъ! Вы нашихъ людей избалуете; они угощаются какъ Господа.

АРНИБ. Пусть такъ! вѣдь они въ первой разъ обѣдаютъ у меня; пусть знаютъ они, что ѣдятъ не у скупяги, но у богатой госпожи; я и въ бобовую похлебку велѣла подлить калбаснаго ошвару.

КРИТ. Но въ прошедшій двѣ недѣли имѣли мы очень теплую погоду; какъ не окисъ у васъ столько долго стоявшій ошваръ?

АРНИБ.

АРНИБ. Я знаю какъ этому помогать; у меня еще отъ прошлой весны осталась разсолъ, въ кошоромъ вепчина солилась; я подлила онаго въ калбасной ошваръ, чпобъ оной не испортился.

КРИТ. Какому жирному супу для служителей вы меня научаете! даже говяжій вкусъ въ немъ будетъ; но одно шолько.

АРНИБ. Чпо такое?

КРИТ. Я сожалѣю о вашемъ погребѣ; люди наши обопьюшя съ жажды, приключенной разсоломъ.

АРНИБ. О! въ моемъ погребѣ есть что пить! Я выдала моей ключницѣ деньги, чпобъ она ошведши гостинныхъ людей въ шинокъ, поднесла имъ по доброй кружкѣ пива: кабацкое пиво лучше ушояетъ жажду, нежели мое домашнее, потому что не таково крѣпко; я позволила ей въ шинкѣ остаться и поплясать съ господами кучерами. Мужикъ, которой промышляетъ играніемъ на рыляхъ, шамъ же будетъ играть; моя ключница лучшая плясуха во всей деревнѣ. Молодые люди часто берутъ ее у меня на свои пирушки; а когда приводятъ ее обратно, приносятъ мнѣ изъ благодарности кружку пива съ кабака въ подарокъ.

КРИТ. Я думаю, что кучера наши не меньше здѣшнихъ деревенскихъ людей разумѣютъ какъ жить въ свѣтѣ. Ключница ваша много потеряетъ времени для гостподскихъ надобностей. Наши кучера изъ

Часть VII. Отдѣл. а. Ж при:

признанія не упуская и на свой счетъ ее поношчивать; но что вы, любезная сосѣдушка, въ разсужденіи нашихъ слугъ въ пишемъ замѣнишь хощѣли, потеряете въ разсужденіи нашихъ супруговъ, попому что сѣи калбасы живая соль.

АРНИБ. Когда вынимаю я калбасы изъ рассолу, опнюдѣ оныхъ не вымываю, еспѣли будутъ жирны; это имъ придастъ вкусу.

КРИТ. Однакожѣ я думаю, что эта калбаса у васъ не домашняя отъ прошлогодняго бишья скопины?

АРНИБ. Нѣтъ, она сдѣлана только чешыре недѣли назадъ. Большой быкъ попалъ въ воловье стадо и забрухалъ вола; ревъ опроверженнаго вола привлекъ другихъ, кои бросились на быка и шакъ его рогами избодали, что онъ три дни ни ѣсть, ни на ноги встать не могъ. Увидѣвъ, что быкъ не выздоровѣетъ, велѣла я его убить, и мясо раздѣлишь по крестьянамъ; а мнѣ достались кишки.

КРИТ. Ахъ! ежелибъ я знала, ни для чего бы на свѣтъ не спала спрашивать; мнѣ пошнись.

АРНИБ. Развѣ вамъ бычачьи калбасы прошивны? Вѣдь мы оленей, козловъ дикихъ и хряковъ ѣдимъ же некладеныхъ.

КРИТ. Не упоминайте о бычачьихъ кишкахъ; мнѣ отъ того пошнись, что, какъ вы сказывали, быкъ былъ три дни боленъ. Охъ - - извините - - - она выходитъ вонъ)

АРНИБ.

АРНИБ. Теперь вся бесѣда замерла, когда нѣшѣ здѣсь Кришиппы. А! да вошѣ она возвращается! Каковы вы, Кришиппа?

КРИТ. Теперь мнѣ полегчало.

АРНИБ. Вы на всѣхъ моихъ дорогихъ гостей страхъ навели, никто изъ нихъ до калбасы не допрогивается.

КРИТ. Тѣмъ лучше, что я за всѣхъ прешерпѣла, за то что прежде всѣхъ мной отвѣдала.

АРНИБ. Они всѣ могли бы кушать калбасу безъ отвращенія, она такая бѣлая и ошнудѣ не кровяна столько, какъ мясо ошѣ удару роговѣ; развѣ вы дома имѣете иное обыкновеніе варить калбасы, а мои для меня очень вкусны.

КРИТ. Слѣдуйте вашему аппешиту; а между тѣмъ я расскажу вамъ, какъ поступаю я съ калбасами: у меня солятѣ ихъ, и такъ же на шолѣ подають, такъ какъ непребрегаемое домашнее кушанье; соль изъ нихъ у меня вымываютѣ: всего лучше приготавливать оныя изрѣзавѣ въ мѣлкіе куски съ крошеною малаго рода рѣпою. Иногда варятѣ у меня калбасы и однѣ, такъ какъ теперь у васъ поданы, но съ прибавкою соуса изъ кислой капуста; когда же подають калбасу одну на особливомѣ блюдѣ, посыпаятъ оную довольно толченымъ инбиремъ, какъ приличнѣйшею къ ней пряностию: это мнѣ кажется полезно и для желудка, естѣли калбаса жирна, повѣѣ того какъ по упомянутому

Ж. а. соль

соль изъ ней будетъ вымочена; безъ чего соль опнимаешъ у калбасы настоящей ея вкусъ.

АРНИБ. По этому и мнѣ должно впредъ посыпать мои калбасы инбиремъ?

КРИТ. Не худо сдѣлаете послѣдуя обычью здѣшняго мѣста; но говоря о прятныхъ приправахъ, позволите спросить, сколько употребили вы мушкатнаго орѣху на двухъ сихъ куръ?

АРНИБ. Я думаю, что моего сосипоянія человѣку нельзя меньше положить, какъ по орѣшку на каждую курицу.

КРИТ. Половины одного довольно было бы на обѣихъ куръ; вы и безъ того много издержали въ это блюдо мушкатнаго цвѣту, такъ что съ каждымъ кускомъ оный жевашъ принужденъ; шутъ ничего не слышно, опрѣчь мушкату, которой при томъ положили рано, опѣ чего все пшено онымъ напишалось.

АРНИБ. Что разумѣете вы въ рановременномъ положеніи приправы?

КРИТ. То, что приправу должно класть предъ шѣмъ, какъ подавашъ кушанье на столъ, чтообъ вкусъ онаго вареніемъ не испортишь.

АРНИБ. Эшою уловкою можно очень много сберечь прятныхъ кореньевъ.

КРИТ. Эшо угадать не трудно; я вамъ о говяжьей калбасѣ еще больше скажу: мы ѣдимъ оную безъ гостей; естьли же предъ обѣдомъ посѣтишь нечаянной гость,

гостѣ, конечно долженъ онѣ быть доволенъ шѣмъ, что найдеть. Иногда короткіе пріѣхали и нарочно приглашаютъ другъ друга на такое блюдо; ели вамъ угодно жить съ нами также, поощиваемъ мы васъ говяжьей колбасой съ мелкою рѣпою; но что лежитъ до званого обѣда, блюдо это изъ онаго исключается.

АРНИБ. Но жареную свинину ставили ли вы предъ гостей?

КРИТ. Я вижу здѣсь лопатку свиную; вы упоминали, что за двѣ недѣли предъ симъ убили свинью; видно, что окорока были жирны, и для того вы повѣсили оныя коптить.

АРНИБ. Нѣтъ, одинъ окорокъ я испатила, а другой изрѣзавъ въ части положила въ рассоль.

КРИТ. Лучше бы оной для гостей поберечь, а лопатку въ рассоль положить.

АРНИБ. Жареная лопатка такой же вкусъ имѣетъ, и можно подавать оную въ такихъ обѣдахъ, въ которыхъ ничего отъ стола не останется.

КРИТ. Что надлежитъ до вкусу, окорокамъ почти всякаго рода должно отдавать преимущество; при томъ же и благоприспособленность повелѣваетъ помнить объ украшеніи стола: окорокъ больше виду дѣлаетъ на ономъ, нежели лопатка.

АРНИБ. По этому большое жареное лучше столъ украшаетъ, нежели малое? Вспомните, что мы бывъ въ Б**, неболь-

шое жареное на столѣ имѣли; пославлены были только кулики, да цыплята.

КРИТ. Ежели старыя жареныя куры вкуснѣе цыплятъ, то можете вы порочить; чѣмъ ранѣе подаются на столѣ цыплята, тѣмъ больше оныя уважаются. Что надлежитъ до самыхъ цыплятъ, величина оныхъ ничего не составляетъ, дѣло состоитъ лишь въ томъ, чтобы они оперились и поспѣли въ кушанье. Я помню, что было то вскорѣ послѣ Троицына дня, какъ мы обѣдали въ Б*; тогда молодые цыплята составляли рѣдкость, кулики также: оныя въ нашихъ мѣстахъ великая рѣдкость, такъ что тогда даннаго намъ угощенія ничто почти не можетъ быть лучше. Ежелибъ тогда пославленъ былъ жареной Индѣйской пѣшухъ, нашлись бы и на него охотники; но если бы спросить, что чего изволятъ, большая часть попросили бы кулика и цыпленка, потому что одни составляли рѣдкость въ нашихъ мѣстахъ, а другіе новину. На одномъ большомъ блюдѣ находилось нѣсколько дюжинъ куликовъ, а на другомъ дюжина молодыхъ цыплятъ, къ тому же было насъ только двѣнадцать человѣкъ за столомъ; третья часть куликовъ, и почти столькожъ цыплятъ сошли долой со стола, и могли быть поданы за ужиномъ холодные, какъ то и случилось, если вы помните. Сравнитежъ ваше жареное съ инѣмъ; я могу смѣ-

ло сказать, когда вы мнѣ, какъ вѣрной пріятельницѣ вашей, каковы и всѣ мы здѣсь, дали позволеніе; ваша лопатка самое обыкновенное жареное, и опяудь не рѣдкость; сверхъ сего на столько особѣ онаго недоспащочно, едваль довольно было бы и окорока; хрѣнъ же къ жареному совсѣмъ непристобенъ.

АРНИБ. При столькихъ блюдахъ кушанья не смотрѣно на то, чтобъ однимъ жаренымъ набѣсть до сыта; можно было уже понабить желудокъ предшесшими блюдами.

КРИТ. Когда у людей нашего состоянія зовущъ гостей, и славящъ на столѣ три или четыре блюда, имѣющъ намѣреніемъ, когда которое кому не угодно покажется, могъ бы онъ сытъ бытъ съ другихъ блюдъ; ибо извѣстное дѣло, что одна пища лучше предъ другою нѣкоторымъ нравится; мы человѣки въ этой вещи очень между собою различествуемъ. Вы замѣнили уже, что иной до нѣкоторыхъ блюдъ совсѣмъ не допрогивается; онъ берегаетъ свой аппетитъ для прочихъ блюдъ; иногда пропускающъ разныя кушанья и ожидаютъ жаренаго; ибо что до жаренаго касается, мало людей на свѣтѣ, кои бы онаго всѣмъ другимъ пищамъ не предпочитали. Кто изъ первыхъ блюдъ мало кушаетъ, худое обстоятельство, когда главнаго кушанья жаренаго подаво будешь скудно, и уча-

Ж 4. спокъ

ешокъ онаго доспанется ему такъ малъ, чино, какъ говоришся, и въ ротъ положишь будешь нечего.

АРНИБ. Въ этомъ случаѣ намъспитъ сыръ и масло, есшьли нѣтъ пирожного.

КРИТ. Это произведетъ нынѣ вашъ каракантъ, потому чино всѣ ваши гости, какъ кажется, сберегаютъ къ оному аппетитъ свой.

АРНИБ. Въ каракантъ по крайней мѣрѣ похулишь нечего.

КРИТ. Однако, вы моя прѣшельница, не будете ли называть меня насмѣшницею? Вамъ, какъ новоначинающей Хозяйкѣ, должно выслушивать мое мнѣнїе о приличномъ обѣдѣ для званныхъ гостей; я хоща сполько еще молода, чино вы по лѣтамъ годишесь мнѣ въ мапушки: между тѣмъ можете у меня учиться, потому чино я въ томъ состоянїи, въ которое вы съ прошлой зимы вошли, родилась и выросла; есшьли вы примете меня за учительницу, а не за насмѣшницу, могу я вамъ побольше разсказать.

АРНИБ. Ахъ! милая прѣшельница, вы можете все говоришь, я для того-то и выпрашиваю; мнѣ лучше отъ васъ учиться, нежели отъ поварихи, которую мужъ мой давно уже мнѣ предлагалъ, и къ чему я не имѣю охоты.

КРИТ. Когда такъ, я не стану удерживаться. Каракантъ, о которомъ вы упо-

упоминаете, дѣланъ не вами, но кондитеромъ въ городѣ; оной умѣетъ удачно испечь караканшъ, хотябъ оной былъ и не самаго лучшаго рода. Какъ скоро упомянули вы намъ о имени сего кондитера, знали мы напередъ, что будемъ ѣсть не худое пирожное; но совсѣмъ иной вопросъ: эшошъ пироги, которой у насъ теперь главное пирожное составляетъ, годишся ли ко всему обѣду? Для вашего состоянія и достатку пирожное шакое прилично, думаю, что и для гостей вашихъ, хотя мы достаткомъ съ вами равняшья не можемъ; шакже вы у многихъ изъ насъ найдете на столѣ пирожное, но соответствующее прочему кушанью, къ блюдамъ же сего стола караканшъ составляетъ пирожное неприличное. Вотъ посмотрите, теперь къ сожигелю вашему входилъ разнощикъ, иѣчто принесшій; кафтанъ на немъ сермяжной, и обувь приличная его состоянію; когда бы эшошъ человекъ къ своему наряду надѣлъ Голландскаго полотна рубашку съ манжетами, сколько бы нарядъ его былъ смѣшонъ и нескладенъ. Равное обстоятельство и съ обѣдомъ нескладнымъ въ чашяхъ своихъ; когда есть обычай о людяхъ нашего состоянія говорить, они умѣютъ со вкусомъ одѣваться: равнымъ образомъ говорятъ, они знаютъ со вкусомъ накормить или угостить; къ сему столу простой изюмной пирогъ, каковыя готовяш-

ся въ поварнѣ служней, не могъ бы быть не приличенъ.

АРНИБ. На нашей свадьбѣ былъ каракантъ, а шаковыхъ знашныхъ госпей, каковы шеперь у меня, тогда не было; угощая же нынѣ моихъ дорогихъ сосѣдей, я считала эшомъ пиръ вмѣсто свадебнаго.

КРИТ. Поелику свадьба ваша была въ городѣ, и къ оной нанятъ былъ поваръ, подрядившійся опсправить столы: то эшомъ поваръ, какъ обитающій въ большемъ городѣ, умѣлъ приличное шаковому пиршеснву сообразить кушанье; вы худо ему подражали, и каракантъ могли бы опмѣнить. Были ли у васъ на свадьбѣ, бобовая похлебка, курица съ разварнымъ пшеномъ, горохъ и калбасы съ жареною свиною лопашкою?

АРНИБ. (вздыхая) Ахъ! мои любезныя денежки! Избавь небо, чшобъ я въ другой разъ въ жизни моей дала шаковое дорогое пиршеснво. Я ондала мужу моему деньги на распоряженіе того стола; у насъ былъ супъ съ курицами, рыба, паштеты, сосиски съ кислую капустою, бефъ ала модъ, жареной зайцъ и оленина, миндальной тортъ, бисквитъ и каракантъ; объ эшомъ столѣ я вѣкъ не забуду; повару заплачено пятьдесятъ рублей.

КРИТ. Эшо не дорого заплачено, когда можетъ быть въ эшомъ числѣ положены и напишки. Изъ связи между собою кушанья могли вы усмотрѣть, чшо каракантъ
обще

обще съ другимъ пирожнымъ къ кушанью вашего свадебнаго стола согласовался; сравнишежъ кушанье сего вашего стола, и заключите, у мѣста ли включено сѣ главное блюдо? Чѣмъ больше вы помыслише о столахъ, вашемъ свадебномъ, и шѣхъ, кои вы видѣли у новыхъ вашихъ сосѣдокъ, шѣмъ больше усмотрите несообразности въ вашемъ этомъ столѣ.

АРНИБ. По этому и въ моемъ по-
стольникѣ будутъ нѣкоторыя недосна-
шки?

КРИТ. Правду сказать, и въ немъ недоснаетъ порядочнаго вкусу; вы поставили плоды хорошихъ родовъ, но стараніе ваше относилось больше для глазъ, нежели для языка.

АРНИБ. Однакожъ я слыхала, что не худо справишь на столѣ вмѣстѣ твердые и мягкіе овощи; недавно объ этомъ слышала я разговоръ въ домѣ Г. Арновія.

КРИТ. Такъ вамъ кажется, что и намъ поставили шаковагожъ рода овощи?

АРНИБ. Взгляните на сѣ яблока; а изъ грушъ видите вы виргулезы и бергамошы.

КРИТ. Очень ошибаетесь, и не имѣете о твердыхъ и мягкихъ овощахъ надлежащаго понятія.

АРНИБ. Какъ! опивѣдайте сихъ Борсдорфскихъ яблокъ, не самыя ли онѣ твердыя; виргулезы сѣ то же, а бергамошѣ ничего не можетъ быть мягче.

КРИТ.

КРИТ. Возможно ли Борсдорфскія и другія прочія яблока счищать теперъ способными къ употребленію?

АРНИБ. Наши Борсдорфскія яблока можно было еще до Воздвиженья кушать: наши деревенскіе ребяща много оныхъ съ деревъ постаскали; я это видѣла своими глазами.

КРИТ. Мы не можемъ быть деревенскими ребящами, хошябъ имѣли шаковые же здоровые зубы, каковы у нихъ; для насъ сіи яблока тогда годны будутъ въ кушанье, когда полежавъ пожелѣютъ, и начнутъ испускать отъ себя запахъ; и когда отъ сжиманія пальцы въ нихъ будутъ вдавливаясь: тогда-то сіи яблока получаютъ надлежащій свой вкусъ, и когда шеперешнюю свою твердость утратятъ. Твердость отъ шеперешняго ихъ вкусу очень различна; мягкихъ яблокъ у насъ совсѣмъ нѣтъ; груши же, называемыя вами швердотѣлыми, отнюдъ не шаковы: шеперъ отъ очень шверды и не вкусны; въ Октябрѣ или еще позднѣе, получаютъ отъ насъ свой вкусъ; и тогда отъ во ршу шаютъ. Борсдорфскія яблока полежавъ, также въ Октябрѣ могутъ быть годны въ кушанье. У Арновія бѣли мы продолговатыя груши, кюизмадамъ называемыя; сіи спѣлыя груши на зубахъ какъ бы ошламываются, но не бываютъ шверды.

АРНИБ.

АРНИБ. По крайней мѣрѣ бергамошны таковы, каковымъ онымъ бышь надлежитъ; они во рпу распускаются.

КРИТ. Они теперь уже не то, чему бышь должно.

АРНИБ. Не ужъ ли можно быть мягче? Посмотрите, какъ разрѣзывается, сокъ течетъ.

КРИТ. У Арновія ѣли мы ранніе персики: этошъ родъ овоща во рпу распускается. Груши, называемыя пающими, должны такъ во рпу распускаться, что шѣла ихъ къ ражжеванію не оспавалось.

АРНИБ. Моя ключница не можетъ сїи бергамошны довольно нахвалить: я дала ей нѣсколько оныхъ, для того чтобъ она у меня шайкомъ оныхъ изъ чулана не шаскала.

КРИТ. Я совѣтую вамъ позволить ключницѣ вашей ѣсть сїи бергамошны въявь, ибо они чрезъ нѣсколько дней совсѣмъ сгнѣютъ; теперь они уже какъ шѣсто, а это послѣдняя степень къ гнилости. Бергамошны надлежатъ къ пающимъ грушамъ; пока не сдѣлаются шѣстомъ, тогда имѣютъ они вкусъ опимѣнной, и внутри тогда бывають совсѣмъ бѣлы, теперь же внутренность у нихъ почти вся темная. Когда груши размянутъ какъ шѣсто, всѣ онѣ бывають одинакаго вкусу, и роды оныхъ по вкусу различить уже не можно. Вообще всякая раз-

мд

мякнувшая груша имѣетъ уже слабый вкусъ, и для нашего спола не годится.

АРНИБ. Когда по сему яблоками и грушами мнѣ попчивать не лѣзя, прошу покушать орѣховъ.

КРИТ. Къ сему надобно бы вамъ приготовить по милосѣи своей давилъца.

АРНИБ. Чшо вы въ этомъ разумѣете?

КРИТ. Скорлупа на нихъ такъ толста, чшо ножемъ оную не расколешь, а зубами грызшь очень трудно; дѣшамъ покупаютъ къ сему у шокарей особливое орудіе, называемое давилъцами; въ ономъ лѣсные орѣхи раздавливаютъ.

АРНИБ. Моя ключница перегрызетъ намъ орѣхи, и подаситъ; она всегда носитъ въ карманѣ орѣхи, и во весь день надоедаетъ мнѣ безпресшаннымъ хрупаньемъ.

КРИТ. Я, сударыня, только пошутила въ разсужденіи давилъцовъ; но не думаю, чшобъ изъ собранія нашлись охошники до лѣсныхъ орѣховъ.

АРНИБ. По эшому оныя не годящся къ моему пиру?

КРИТ. Думаю, чшо не очень; Воложскимъ бы орѣхамъ надлежало заступитъ ихъ мѣсто. Я знаю, чшо оныхъ довольно въ вашемъ виноградникѣ родится, но можетъ быть еще оныя тамъ въ амбарѣ. Я помню, чшо супругъ вашъ бывъ холостымъ, насъ оными попчивалъ; также ѣдали мы у него и виноградъ, которому
бы

бы шеперь надлежало соспавить лучшее украшеніе вашего посольника.

АРНИБ. Ахъ! Воложскіе орѣхи были; но я сожалѣю, что опдала ихъ кандитеру за караканшъ: у меня оныхъ еще не достало, и придется доплачивать деньгами; винограду же мой мужъ пригото-вилъ было къ столу цѣлую корзинку, но нынѣ пришла ко мнѣ торговка, скупаю-щая молодыхъ голубей, она предложила мнѣ за виноградъ сорокъ копѣекъ; я про-дала ей, потому что Хозяйкъ должно на всемъ выручать деньги.

КРИТ. Это справедливо! когда деньги приходятъ, надобно оныя брать; намъ непрошивно было бы, когдабъ вы торго-вкѣ продали и сѣи, бобовую похлебку и калбасы: мы и безъ того были бы сыты. Гдѣ есть хлѣбъ да масло, и спаканъ пи-ва, шамъ голоденъ изъ за-стола не встанетъ.

АРНИБ. Я вижу, что приходитъ мнѣ пошчивать васъ шеперь однимъ масломъ; у меня масло коровье самое свѣжее, нынѣ только сбило.

КРИТ. Оное, какъ я вижу, не довольно очищено отъ волосовъ.

АРНИБ. Волосы въ маслѣ не мѣшаются, лишь бы то были не человѣчьи.

КРИТ. Но какъ человѣчьимъ волосамъ попасть въ масло?

АРНИБ. Конечно, въ моемъ домѣ это не возможно; моя ключница вычесавъ мнѣ

голову, всегда волосы съ гребня свершываетъ въ комокъ и бросаетъ въ огонь. Сама же она опасается чесать голову близъ очага, пошому что однажды забывшись въ Воскресной день, бросила свершокъ волосовъ въ похлебку: она пристыдила меня. Братъ мужа моего, очень доброй молодецъ, находящійся въ Студенцахъ, случился у насъ, и волосы попали къ нему на шарелку; сколько онъ ни былъ голоденъ, но похлебки ѣсть не спалъ; съ того времени ключница моя не варитъ намъ кушанья съ волосами.

КРИТ. У васъ волосы свѣшлые, а у ключницы вашей черные; а это рыжая шерсть, очень примѣтная въ маслѣ; развѣ у васъ молочное полошенто послѣ каждаго процеженія молока не споласкиваютъ?

АРНИБ. Я право не вѣдаю, дѣлаетъ ли это коровница моя; однако коровья шерсть не ужъ ли нечистъ?

КРИТ. Я вижу, что вы масла не продаете, а все оное употребляете въ домашній расходъ; впрочемъ повѣрьте мнѣ, что шаковаго волосянаго масла никто у васъ не купитъ; это масло, какъ будто бы Ирландское, гдѣ о чистотѣ онаго не пекутся; а потому Ирландское масло въ Нѣмецкой землѣ не охотно покупаютъ.

АРНИБ. О! еслилибъ у меня было продажное масло, я сбыла бы оное съ рукъ; я масло мое сгнѣтаю руками, и опчаси

волосы выбираю; но можно ли всѣ волосы повыбрать: это у деревенской Хозяйки ошнѣло бы много времени; довольно и безъ того дѣла.

КРИТ. Сказанное вами о сгнѣшаніи масла произвело бы то же, что случилось опѣ калбасы, ешѣли бы я онаго опѣдала. Не оставилъ ли вашъ деверь и масла не прогавъ, какъ-то сдѣлалъ съ похлебкою, когда вы объявили ему о перемываніи вашего масла?

АРНИБ. Онъ обѣ этомъ не слыхалъ и не видалъ, какъ я масло перемываю. Но почему же бы гадко было то масло, которое я руками моими перемываю и сгнѣшаю? Крестьянки всегда также поступаютъ; впрочемъ мой деверь человѣкъ очень учивой, и при всякомъ случаѣ руки у меня цѣлуешь.

КРИТ. Въ нашихъ домахъ обходимся мы съ масломъ сколько возможно чище: цѣдилъникъ каждаго утра и вечера долженъ быть выполосканъ, чпобъ коровья шерсть, при доеніи попадающая въ подсень, счищалась; промываемъ мы масло не голыми руками, но большою деревянною толкушкою, при семъ очищаемъ оное и опѣ волосовъ: производится это ножемъ, коимъ мы масло на ночвахъ до тѣхъ поръ разрѣзываемъ, пока на оспрѣи ножа ни одного коровьяго волоска не окажется; сѣе у чистоплодныхъ Хозяекъ простирается до того, что могутъ онѣ держать

двадцать червонныхъ противъ одного заклада, что въ вычищенномъ ими маслѣ не найдется ни одного волоска. Большая часть креспыянокъ подражающъ намъ въ деревняхъ нашихъ, и масло ихъ сбору можемъ мы безъ отвращенія ставить на столъ свой.

АРНИБ. Кромѣ волосовъ, не можно ли чѣмъ опорочить масла сего?

КРИТ. Не отвѣдавъ онаго, не могу я заключить, не имѣетъ ли оное кисловаго или спароваваго вкусу; но въ разсужденіи формы должна я напомнуть, что приличіе было бы сдѣлать оное какоюнибудь фигурою, и подавать на тарелкѣ.

АРНИБ. Я нынѣ сбитаго свѣжаго масла нарѣзала кусками, и наклала онаго въ масленицу. Всякое масло имѣетъ вкусъ масла, и одинаковъ, когда на хлѣбъ намазано, хотябъ сдѣлано было фигурою, или кусками положено въ масленицу.

КРИТ. Всякое платье, есть платье, и покрываетъ шѣло какъ одно, какъ другое; однакожъ между платьемъ есть розница; за покойнымъ вашимъ супругомъ нашивали вы иное платье, для чего вы оное перемѣнили, и не носите прежняго? Прежде одѣвались вы по купечески, а нынѣ не такъ; какія шому причины?

АРНИБ.

АРНИБ. Нынѣшнее мое сосполянїе требуешъ, чшобъ я одинаково съ вами одѣвалась.

КРИТ. Хорошо! Благоприспосилъ возложила на васъ законъ, не такъ одѣваться, какъ было въ прежнемъ вашемъ супружествѣ: образъ приготоовленїя и упошребленїя кушанья должно также учреждать по нашему сосполянїю въ нынѣшней формѣ. Въ прежнемъ вашемъ замужствѣ было не прилично подавать масло въ нынѣшней формѣ; однакожъ и самыя поселяне на пирахъ своихъ, каковы свадьбы, крестины и прочее, не забываютъ о благоприспоиномъ; въ шаковыя времена ставяшъ онѣ масло на столъ цѣльными большими часнями, а не кусочками; почему въ разсужденїи масла должно взирать не на одинъ вкусъ онаго, но и на красоту. Въ городахъ наблюденїе шаковое неудобно: ибо во многихъ домахъ не можно имѣть тогда свѣжаго масла, когда надобно; принуждено довольствоваться шаковымъ, какое естъ въ продажѣ; почему и въ нашемъ сосполянїи шамъ не презирають, когда подано будетъ на столъ почашое масло. Намъ же деревенскимъ Хозяйкамъ составляешъ предосужденїе, когда мы по крайней мѣрѣ на посредственныхъ пирахъ не поставимъ полно набишой масленицы, а еще и того великолѣпнѣе, когда поставимъ на столъ цѣлую фигуру масла въ

фунтъ и больше вѣсомъ; у насъ и за просто каждую недѣлю подаютъ въ нѣкопоре дни шаковымъ образомъ масло, хотябъ не случилось и гостей.

АРНИБ. Такъ вы опорочите и мой сыръ?

КРИТ. Конечно! Я вижу здѣсь куски малыхъ ручныхъ сыровъ, въ которыхъ нѣтъ ни малаго признаку старости.

АРНИБ. По этому надлежало бы поставить большой и при томъ старой сыръ?

КРИТ. Не иначе; нынѣ отъ деревенскихъ Хозяекъ еще больше въ разсужденіи сыру пребуютъ; такъ какъ большая глыба масла величавѣе кажется, нежели малая; шожъ обстоятельство и съ сыромъ: чѣмъ больше домашній сыръ, тѣмъ лучшее онъ украшеніе столу составляетъ.

АРНИБ. Если бы я поставила цѣлой Голландской большой сыръ на столъ, это составило бы мой парадъ.

КРИТ. Когда домашняго нѣтъ, тогда надобно употреблять Голландской.

АРНИБ. Вы говорите, еслибъ не было домашняго сыру, тогда бы употреблять Голландской?

КРИТ. Величиною или вѣсомъ можетъ Голландской сыръ быть больше, но не уваженіемъ. Въ городахъ почасу принуждено бываетъ довольствоваться Голландскимъ сыромъ; но въ деревнѣ составляетъ Хозяйкѣ стыдъ не имѣть домашняго;

няго; чѣмъ больше оной будетъ, тѣмъ лучше цѣна его. Нынѣ въ домахъ дѣлають сыры очень великіе; въ городахъ таковыя большіе домашніе сыры составляютъ рѣдкость: оныхъ на торги не вывозятъ, да и плащятъ за нихъ не по надлежащему; почему поселяне возятъ только малые сыры, и продають оные по прежней обыкновенной всегда цѣнѣ.

АРНИБ. Когда въ деревнѣ имѣемъ мы домашній большой сыръ, то должно оный, подобно маслу, непочатой на столѣ сѣавить?

КРИТ. Въ городахъ сего въ точности наблюдашь не можно, ибо довольны оспаютъ, когда будетъ только старой домашній сыръ; но въ деревнѣ въ случаѣ большихъ пиршествъ должно на столѣ сѣавить всегда большой непочатой сыръ. Когда гости пробудутъ нѣсколько дней, можно въ послѣдующіе столы подавать потѣ же початый за первымъ обѣдомъ сыръ; однакожъ и въ этомъ должно наблюдать различіе: ибо благоприсойность можетъ пошребовать, чтобъ въ послѣдующіе дни подать свѣжій непочатый сыръ. На примѣръ на свадьбахъ, коихъ празднованіе продолжается болѣе одного дня; въ этомъ случаѣ не прилично подавать на столѣ прежній початый сыръ; могутъ быть также и другія шоржесственныя собранія, кои и на другой день таковыхъ же въ разсужденіи масла и сыру пребуятъ

обрядовъ. Голландской сыръ въ этомъ случаѣ можетъ имѣть исключеніе; оной можно подать на столъ почашый въ первый день гостями; потому что иногда славящъ при домашнемъ сырѣ и Голландской, дабы имѣть разнаго рода сыры для охотниковъ; однакожъ домашній сыръ по вышесказанному больше уважается, и долженъ быть на столѣ: тогда все равно, будетъ ли Голландской сыръ или нѣтъ.

АРНИБ. Теперь не осталось у меня ничего кромѣ хлѣба; довольны ли вы онымъ?

КРИТ. Онъ слишкомъ черствъ, а при томъ и чернъ; при таковыхъ случаяхъ пекутъ мягкій хлѣбъ; по крайней мѣрѣ не столько черствой и черной хлѣбъ подаватьъ должно.

АРНИБ. У насъ люди шотъ же хлѣбъ бдящъ, которой и мы; напекаютъ онаго вдругъ на нѣсколько времени къ сбереженію труда и дровъ.

КРИТ. Эшотъ черствой хлѣбъ можно еще ѣсть. Я замѣтила, что въ нашемъ собраніи многіе до подаванія пирожнаго довольно кушали хлѣба съ прикускою вина.

АРНИБ. Съ виномъ сладкимъ нѣтъ ничего вкуснѣе чернаго хлѣба.

КРИТ. Еслибъ былъ у васъ бѣлой хлѣбъ столькожъ давнишняго печенья, вкусъ онаго былъ бы какъ дерево; въ этомъ случаѣ рѣшешной хлѣбъ оказываетъ лучшее дѣйствіе.

АРИНБ.

АРНИБ. Это мужу моему довольно извѣстно: ибо онъ почасу говоритъ, что хлѣбъ съ виномъ лучший обѣдъ его сославляющъ, и совершенно его подкрѣпляютъ.

КРИТ. Въ его обстоятельстве нечего ему больше дѣлать; до женидѣбы своей имѣлъ онъ лучшее вино во всей округѣ; и теперь можетъ оное замѣнять ему недосташокъ нѣкоторыхъ обѣдовъ.

АРНИБ. Но за что выходитъ много денегъ на вино; я, пришедъ къ нему въ домъ, нашла сѣи вина въ погребѣ: впредъ будешь онъ пить домашнее вино изъ собственнаго винограду; я не дамъ ему денегъ на чужестранныя вина. Издержки денегъ должно осерегаться; нынѣ времена худыя, при всей бережливости очень много денегъ выходитъ: я опиюдъ не воображала, чпобъ въ деревенскомъ Хозяйствѣ могла быть такая попраша деньгамъ; я думала, что въ деревнѣ все некупленное.

КРИТ. По этому вы думали, что деревенская Хозяйка такой человѣкъ, которой деньги только принимаетъ, а никогда оныхъ не выдаетъ; сего опиюдъ ни думать, ни хотѣть не должно: это было бы противу человѣколюбія и справедливости, или совершенная скупость; все забирашь къ себѣ, не оставляя ничего ближнему, противу закона. *Возлюбиши ближняго твоего, яко самъ себя.* Что же надлежитъ до употребленія вина вашимъ супругомъ, я

не знаю, для чего бы оное при вашемъ богатствѣ ему воспрешить; оставьте ему оное; вы много берегаете въ вашихъ обѣдахъ.

АРНИБ. Поелику содержу я для мужа моего доброе пиво, можетъ быть онъ доволенъ пивомъ и домашнимъ виномъ.

КРИТ. Всегда ли пиво содержите вы для него одинакое и того же рода, которое я теперь у васъ за столомъ отпѣдывала?

АРНИБ. Я всегда держу доброе пиво, и покупаю оное въ М**, гдѣ варятъ лучшія пива въ здѣшней округѣ.

КРИТ. Давно ли это пиво варено?

АРНИБ. Нѣсколько уже недѣль поставлено оное въ погребъ.

КРИТ. Вы не по надлежащему съ пивомъ обращаетесь; оное вкусомъ крайне водяно. У васъ пиво не разлишо по бушылкамъ; ключница ваша васъ обманываетъ: пиво нынѣ разлишо по бушылкамъ; отъ того оное водяно и не вкусно. Ваша ключница должна бы сначала самага всю бочку разлить по бушылкамъ, и вышелъ бы напитокъ доброй.

АРНИБ. Какъ! всю бочку разлить по бушылкамъ?

КРИТ. Конечно, кто хочетъ имѣть вкусное пиво.

АРНИБ. Я отпѣнила въ домъ моемъ это худое Хозяйство, ибо гдѣ ни вижу, нахожу разбитыя бушылки; теперь у меня

ня и въ домѣ нѣтъ больше дюжины бушелоковъ, но я свѣше сего и имѣть не хочу: представьте, какой убытокъ! какой расходъ!

КРИТ. Наши фабрики отъ того и состоятъ, что на произведенія свои расходъ имѣютъ. Съ бутылками должно обходиться оспорожнѣе, и не бить оныхъ; въ домѣ надлежитъ имѣть о этомъ уславъ и крѣпко онаго держаться, такъ убытокъ будетъ не великъ.

АРНИБ. Лучше держать въ домѣ глиняныя фляги; оныя прочнѣе бушелоковъ.

КРИТ. Къ разсужденіи прочности глиняная посуда лучше; но когда содержатъ въ ней пиво, оное постоявъ въ ней окисаетъ, да и заплотъ запахъ изъ этой посуды вывести трудно, такъ что всякое въ нее вновь наливаемое пойло пріемлетъ и удерживаетъ тотъ же вкусъ; отъ стекла сего опасаться не можно. Сверхъ того пиво въ бутылкахъ скорѣе дѣлается и лучше вкусно; умалчивая объ этой выгодѣ, что пиво по бутылкамъ можно разложить чище, и что въ непрозрачной посудѣ не возможно; при раскладываніи въ глиняную посуду можетъ много попадать сору, и не узнаешь, есть ли въ ней на днѣ осадокъ.

АРНИБ. Не ужъ ли бѣда, когда въ посуду попадетъ нѣсколько гуши?

КРИТ. Не всякъ можетъ пиво пить съ дрожжами; у насъ это не въ обычаѣ,

а припомъ и желудку не полезно; малѣйшее зло при семъ, что напитокъ таковой одуваешь чрево; по таковой причинѣ во всѣхъ нашихъ домахъ заведена спелая посуда, дабы лзя было видѣшь, чистое или нечистое пиво наливаєшь. Сверхъ того и глазамъ пріятно, когда въ бушылкѣ пиво насквозь видно; почему глиняную посуду всюду отръпили, по крайней мѣрѣ не употребляютъ при гостяхъ, и осматриваютъ это простолудинамъ, кои въ числѣ пива не столько приморчивы; онѣ говорятъ: желудокъ нашъ все переваритъ; что въ разсужденіи ихъ трудовъ и есть совершенная правда.

АРНИБ. Вы упомянули о домашнемъ уставѣ для бушолокъ: прошу сдѣлать мнѣ объ ономъ наставленіе.

КРИТ. Я объясню вамъ подробно, когда вы сдѣлаете мнѣ честь посѣпить мой домъ; теперь займемся мы всѣми подробностями, до вашего стола касающимися: относитъ это до бѣлья и олова; скашертъ прекраснаго камчатнаго узору, но салфешки разбору разнаго; еслили вы купили скашертъ особнякомъ, надобно бы прикупить къ ней и салфешки того же узору: порядокъ и вкусъ въ нашихъ домахъ требуютъ того; лучше бы имѣть бѣлье споловое, хотя не камчатное, но одинакаго узору, порядочное. Еслили вы обращали вниманіе, замѣтили вы это во всѣхъ домахъ по сосѣдству, гдѣ вы были;

ли; у насъ очень держатся красоты въ разсужденіи бѣлья; далѣе видѣли вы, что на столѣ бывають скаперть и салфетки какъ снѣгъ бѣлы и выложены: это составляешъ главное украшеніе нашихъ пировъ. Мы думаемъ, что лучше хуже вѣсть, нежели не на чистомъ; глаза наши съ перваго взгляду тѣмъ оскорбляются, когда на столѣ бѣлье будетъ желтовато, дыряво и морщиновато; по сему во всемъ должно быть согласіе, по соспоянію cadaго. Что надлежитъ до вашего олова, поварихъ вашей къ шакковому дню, каковъ нынѣшній, должно въ посуду всю перечислить; олово цвѣтомъ темно, а оному надобно бы блистать какъ зеркалу; да и посуда оловянная между собою не согласна: шарелки большія и малыя, глубокія и плоскія, съ краями широкими и узкими, съ вырѣзомъ и гладкія, блюда то же, какъ нечаянно скупить вамъ удалось; это также прошивно доброму вкусу. Столько богатая госпожа, какъ вы, легко сему неустройству пособить можеть.

АРНИБ. Послѣ всего сказаннаго не достаешъ еще одного, а именно: чтобъ вы показали мнѣ, какъ бы нынѣшнему обѣду можно быть благоприспойнѣе, и какъ бы вы приготовили оный сами?

КРИТ. Какъ замѣшила я всѣ погрѣшности въ ономъ, впередъ можете вы ихъ

из-

избѣгать, и сами шаковой обѣдѣ по-
правишь.

АРНИБ. Нѣтъ, вы одолжите меня,
когда скажете, какъ бы эшотѣ же обѣдѣ
вышелъ въ вашихъ рукахъ.

КРИТ. Вы разумѣете сіе о самомъ
кушаньѣ, почему и скажу я вамъ на по-
мои мысли. Я предполагаю, что вы дав-
но имѣли желаніе произвести это уго-
щеніе; вы сказывали, что за двѣ недѣли
убили евинью; она могла бы еще недѣли
двѣ пожить, а убишь оную надлежало
за нѣсколько бы дней, чтобы имѣть свѣ-
жія калбасы, и свѣжее, а не соленое жа-
ренное; естли не хотѣли впрочемъ за-
жарить Индѣйскаго пѣшуха. Кушанье же
бы распорядила я по мнѣнію моему ша-
ковымъ образомъ: 1) похлебка съ курицею;
2) свѣжая жареная калбаса и вареной сви-
ной окорокъ съ прикускою къ онымъ изъ
кислой капусты, или капусты съ молоч-
нымъ соусомъ; 3) блюдо рыбы, которой
въ нашихъ мѣстахъ всюду довольно; 4)
жареной Индѣйской пѣшухъ, или зайца,
или часть оленины, пошому что теперь
въ дичинѣ у насъ нѣтъ недостатка; 5)
тортъ изъ овощей, на примѣръ яблокъ
или вишенъ, малины, ганебушова, слив-
наго соку, и шому подобнаго: естли же
прибавила бы я къ шому еще пирожное,
были бы то кудри или узлы; каковое
пирожное считается непослѣднимъ, и ко-
торое можемъ мы сдѣлать сами дома,
не

не посылая къ кондитеру; 6) виноградъ, Воложскіе или Грецкіе орѣхи, и груши; 7) глыба масла коровьяго, сбишато какою нибудь фигурою, и большой сырѣ, или хотя малой сырѣ, но спарой; естѣли нѣшѣ коровьяго сыру, должно бы подать большой овечій сырѣ съ пряноспью; 8) хлѣбѣ употребила бы бѣлой, и естѣли не мягкій, то не очень очерствѣвшій; къ маслу для охотниковѣ посшавила бы я рѣшетнаго хлѣба, когдабѣ не можно было получить изъ города такъ называемаго пумперникаля. Наконецъ въ разсужденіи пива учредилась бы я пошому же; ибо задумавъ дасть пирѣ, разлила бы я за нѣсколько недѣль пиво по бутылкамъ, чшобѣ оно е вкусѣ имѣло оспрой, и при наливаніи въ спаканѣ пѣнилось; эшо составило бы выгоду, кошорая сдѣлала бы вину многую замѣну, ибо всѣ присушествующіе мушцины больше охотники до пива, нежели вина: мнѣ они всѣ знакомы; естѣлибѣ было у васѣ хорошее пиво, вина бы о и не шронули; по крайней мѣрѣ при добромѣ пивѣ ни одинѣ изъ нихѣ не выпьешѣ и двухѣ рюмокѣ вина, да и шо лишѣ въ угожденіе Хозяину, чшобѣ не показатѣ презрѣнія къ посшавленному вину. Случается же эшо лишѣ въ домахѣ новаго знакомства; ибо наши сосѣди всѣ между собою условились не спавитѣ на сполѣ кромѣ добраго пива; многіе изъ нихѣ совсѣмѣ вина не шрогають; въ эшомѣ сдѣлано

лано условіе, чѣмъ оставить каждому свою волю, и чѣмъ быть въ гостяхъ какъ дома. Теперь видишь, моя любезная *Арнибалда*, я моложе всѣхъ вашихъ гостей, и одна болшала какъ сорока; всѣ наши пріятели и пріятельницы молчали, или только опчаси прислаивали къ рѣчи; что же я такъ смѣло выговорила о всемъ, вы сами на то позволили; впрочемъ кто хочетъ учиться, это все равно, отъ стараго или молодаго человѣка. Не одинакаго ли вы со мною мнѣнія, моя почтенная *Кандида*? (это была одна изъ присутствовавшихъ за столомъ дамъ, въ великомъ уваженіи состоявшая за свой нравъ и великое знаніе въ Хозяйствѣ). Вы за столомъ не сказали ни слова, но иногда прилѣжно на меня смотрѣли, какъ бы нѣчто говорить хотѣли; не сказала ли я чего нибудь не по Хозяйски?

КАНДИДА. Большею частью говорили вы справедливо, однако...

КРИТ. Что значитъ ваше однако?

КАНД. На единѣ о семъ я отъ васъ не скрою. (*Собраніе встаетъ изъ за-стола, и расходится врознь*).

КРИТ. Ну, теперь мы однѣ, скажишь, *Кандида*, то, что вы хотѣли; я уже знаю, что вытерплю отъ васъ наказаніе за мое легкомысліе и болшливость: однако я почитаю васъ, какъ родную мать, и все охотно снесу.

КАНД.

КАНД. Конечно заслуживаете вы выговоръ; для сего-то за обѣдомъ я на васъ взглядывала, чтобъ вы догадались и перешли.

КРИТ. Правда, мнѣ надобно бы побольше молчать, и оставить рѣчь вамъ, какъ особѣ старшей и искуснѣйшей меня.

КАНД. Когда вы это сами чувствуете, конечно вамъ, какъ младшей изъ насъ, не надлежало бы говорить. Подумайте, какъ вы насмѣхались надъ женщиною, которая спарѣ васъ, и въ собственномъ ея домѣ! Какія слова у васъ вырывались; благодарите своему воспитанію: впрочемъ вы и сами, входя въ наше состояніе, надѣлали бы погрѣшностей.

КРИТ. Я подумала, что насмѣшка составляетъ лучшее средство къ поправленію задѣшней Хозяйки.

КАНД. Вамъ она не довольно еще знакома; вы видите ее только въ другой разъ: вы ее огорчили; кажется, что замѣнила я это на лицѣ ея. *Арнибальда* въ этомъ случаѣ превосходитъ васъ; она воспринималась своимъ чувствованіемъ и преодолѣла свой гнѣвъ. Вы сдѣлали иное; дали свободное теченіе вашей насмѣшливости и говорливости; матушка ваша взяла съ меня обѣщаніе, чтобъ я вмѣсто ее выговаривала вамъ за всѣ непорядки, кои увижу въ вашемъ домѣ. Не всегда ли я это производила наединѣ? а вы обругали старую женщину; вы позабыли сіе правило
благо-

благопристойности: Чего себѣ не хочешь, и людямъ не твори. . . Но вотъ идешь *Арнибальда*, вамъ должно у ней просить прощенія.

КРИТ. Будьте моею предстательницею, я готова все сдѣлать, что вы прикажете.

КАНД. Пожалуйте къ намъ *Арнибальда*; молодая *Критиппа* васъ обидѣла, и проситъ у васъ прощенія.

АРНИБ. Я прощаю вамъ *Критиппа* въ томъ, что вы осмѣяли мое происхожденіе, мое невѣжество въ новомъ моемъ состояніи, и даже мои лѣта; я могла бы и сама вамъ сказать что нибудь неудобное, но вы у меня въ гостяхъ: мой порокъ оппачисти скупость; первой мой мужъ прѣучилъ меня къ оной, но я постараюсь отъ оной отвыкнуть. Что надлежитъ до моего Хозяйства, въ томъ попрошу я *Кандиду* быть моею учительницею; она имѣетъ доброе сердце, весь свѣтъ ее хвалитъ и любитъ долженъ.

Въ самомъ дѣлѣ *Арнибальда* съ того времени прилѣпилась къ *Кандидѣ*, и слѣдовала ей наставленіямъ. Не прошло еще году, какъ дала она опять пиръ; въ ономъ приблизилась она весьма къ доброму вкусу, и учительницѣ своей *Кандидѣ* дѣлала довольную честь. Между тѣмъ однако должно признаться, что сатирическая розга *Критиппины* послужила лучшимъ побужденіемъ къ исправленію *Арнибаль-*

бальдину. Кто не безчувствителенъ, не легко допустить надъ собою насмѣхаться.

б) Большая часть пищъ не во всякое время имѣтъ настоящую доброту свою, почему Хозяйкъ нужно вѣдать это время и онымъ пользоваться.

Это правило съ предшедшимъ имѣетъ тѣсную связь, и оба оныя должно наблюдать купно; ибо какъ большая часть пищъ содержитъ въ себѣ больше или меньше внутренней доброты и вкусности, множайшій же вкусъ пищъ умножаетъ уваженіе къ онымъ, различіе же уваженія къ пищамъ показано въ предшедшемъ пятомъ всеобщемъ правилѣ: то усматривается изъ того неразлучимая связь обоихъ сихъ правилъ.

Поваренныя растѣнія очень между собою различаются въ разсужденіи пошвы, на которой растутъ; родящіяся на песчаной пошвѣ имѣютъ лучшій вкусъ. Извѣстныя записки Барона Польница заключаютъ о Берлинской пошвѣ земли справедливо: „Берлинъ хотя лежитъ на песчаной пошвѣ, но производитъ поваренныя растѣнія вкусу превосходнаго..“

Спаржа, аршишоки, корневые и булавистыя растѣнія съ различными родами капусты имѣютъ на песчаной сырой пошвѣ всегда больше вкусу, нежели на глинистой; растѣнія же съ глинистой пошвы лучше, нежели съ болошистой. Огурцы, лукъ и спручковые плоды бывають на всякомъ мѣстѣ одинаковы, кромѣ того

Часть VII. Отдѣл. 2. И что

что послѣдніе на песчаной пошвѣ выходяшѣ не столько толстокожи, какъ на другихъ пошвахъ, да и сухіе скорѣе развариваются. Извѣстно это въ разсужденіи полевого гороху, которой въ нѣкопорохъ мѣсахъ выходитъ очень толстокожѣ и не уваривается мягко.

Такъ называемая Тельшавская или добрая рѣпа сѣется во многихъ мѣсахъ, и по состоянію годовой погоды очень подобна выходитъ настоящей Тельшавской; однакожъ настоящая Тельшавская рѣпа имѣетъ преимущество, почему множественно отсылается въ Голландію и Англію.

Кромѣ мѣса, на которомъ росли поваренныя растѣнія, большая часть оныхъ имѣетъ свое собственное время, когда бывающѣ онѣ вкуснѣе.

Ключевой крессъ лучшій имѣетъ вкусъ въ Февралѣ, гдѣ только холодъ климату роспи ему позволяетъ; попомъ въ началѣ Апрѣля, пока еще лягушки не запакосяшѣ онаго своею икрою, и листья на немъ не потвердѣющѣ; то и другое случается по наступленіи теплыхъ дней и ночей.

Пеперле или рѣпной кервель, которой съ корнемъ въ салатѣ употребляющѣ, лучше всего бываетъ въ Апрѣлѣ.

Зимній рапунцель хорошъ съ самой осени по Апрѣль; попомъ зацвѣшаетъ и теряетъ вкусъ.

Са-

Садовый крессъ чѣмъ моложе, тѣмъ нѣжнѣе вкусомъ; какъ же скоро листья на немъ увеличатся, дѣлаются швердѣ; почему въ началѣ весны должно оный чрезъ каждыя двѣ недѣли вновь сѣять, дабы встѣ оный съ лакшукомъ, кошорому онъ придаетъ вкусу: въ исходѣ весны за множествомъ другихъ салашовъ онаго уже не уважаютъ.

Лактукъ сѣютъ и осенью, а на зиму прикрываютъ, дабы имѣть оный какъ зимою, такъ и по сходѣ снѣгу; однакожъ оный бываетъ швердѣ, и не уподобляется сѣянному весною; можешь же весною и лѣпомъ сѣенный лактукъ сдѣлаться швердѣ, когда въ весенніе мѣсяцы послѣдуетъ много холодной и сухой погоды, а въ лѣпніе мѣсяцы засуха. *Кочанной салатъ* теряетъ свой вкусъ, когда пойдетъ въ стволъ.

Стручковой горохъ имѣетъ тогда свой добрый вкусъ, когда зерна въ стручьяхъ нальются въ половину; пока же оной еще въ лопаткахъ, вкусъ въ немъ справянъ къ поваренному употребленію; когда же зерна совсѣмъ нальются, вкусъ въ нихъ бываетъ не таковъ, хотябъ поддобривать оный и сахаромъ. Въ послѣднемъ случаѣ стручья бываютъ и шолспокожи, отъ чего въ вареніи удерживаютъ нѣкоторую швердость: лучшее тогда время къ сырому оныхъ употребленію, и тогда содержатъ они пріятную сладость; когда же

въ сыромъ горохѣ сладосиѣ сѣя пропадетъ, къ подаванію на столѣ оный не годится; почему зеленой горохъ долженъ быть ни молодъ, ни сшаръ къ употребленію.

Свѣжая капуста лѣтомъ не очень нравишся; вкусъ свой получаетъ она по выдержаніи морозу.

Бѣлая капуста можетъ въ добрыхъ погребахъ или песчаныхъ ямахъ лежать всю зиму; продолжается до Апрѣля; но въ эшомъ мѣсяцѣ ни въ варенье, ни сырая въ салатѣ прежней доброты уже не имѣетъ.

Спаржа имѣетъ также свою различную доброту; естли допустишь ее опрости отъ земли высоко, прѣмлетъ она горьковатость, и шѣло ея внупри дѣлается не столько мягко или шаяуще. Въ Апрѣлѣ и до конца Мая срѣзываемая спаржа бываетъ лучше, нежели въ слѣдующихъ мѣсяцахъ: чѣмъ скорѣе оную по срѣзаніи употребляютъ, тѣмъ вкуснѣе она бываетъ; полежавъ недѣлю, много теряетъ своего вкусу; это еще примѣшнѣе оказывается, когда полежитъ она столько въ теплое время и начнетъ вянуть.

Мѣсячная рѣдка теряетъ свой вкусъ, когда потеряетъ внупри плотность, и начнетъ быть шруплява; въ эшомъ состояніи она къ столу не годится. Съ крупною бѣлою рѣпою равное обстоятельство.

Дроб-

Дробная или Маркская или Тельтавская рѣпа въ хорошемъ береженіи можешъ лежать до весны; однако же въ Апрѣлѣ теряетъ уже половину своего вкуса.

Морковь молодая употребляется тонкая только, какъ новина; должна она къ сему имѣть толщины въ мезинецъ ручной: не годится уже она, когда сдѣлается толщиною въ большой ручной палецъ, хотя начинаетъ имѣть тогда свою сладость; ибо за самую сію сладость свою, а можетъ быть потому, что будетъ уже не въ диковину, и пренебрегаютъ ее. Когда за фунтъ моркови платятъ по червонцу, тогда она бываетъ лучшею пищею.

Поелику *пустарнакъ* вкусъ свой перемѣняетъ, подверженъ и онъ той же участи; пока еще онъ не имѣетъ въ себѣ сладости, ѣдятъ оный охотно; но чѣмъ больше въ зиму пріемлетъ онъ сладости, тѣмъ меньше уважается.

Брюква подземная состоитъ также въ этомъ разборѣ; послѣ Воздвиженья, когда выкопаютъ ее изъ земли, пріемлетъ она въ себя сладость, и тогда совсѣмъ пренебрегается.

Брюква сверхъземная, или кольраби, послѣ Воздвиженья равномерно перемѣняетъ свой вкусъ; во время жатвы вкусъ ея лучшій: чѣмъ ранѣе она поспѣетъ, тѣмъ больше уважается; когда же начнетъ твердѣть, совсѣмъ отвергается.

Картофели могутъ въ холодныхъ погребахъ и песчаныхъ ямахъ лежать въ Май мѣсяцъ; однакожъ еще въ Апрѣлѣ начинаютъ терять прежній свой вкусъ.

Хрѣнъ до Воздвиженья имѣетъ въ себѣ травяной вкусъ, и всегда до употребленія надлежитъ ему лежать нѣскольکو времени.

Огурцы къ употребленію въ садахъ должны быть въ половинѣ своего роспу; то же разумѣется и о соленыхъ огурцахъ. Въ уксусъ кладутъ только опушки или самые маленькіе огурчики.

Зеленые фазолы употребляютъ и въ самую осень; но когда отъ ночныхъ морозовъ послабѣютъ, доброта вкусу ихъ пропадаетъ.

Въ разсужденіи овощей не довольно знать лишь то, кою годенъ къ столу, и кою негоденъ; должно сверхъ того вѣдать, какое время настоящее къ употребленію онаго, дабы не впасъ въ погрѣшность прежде описанной Арнибалды. Но какъ въ своемъ мѣсѣ о спелыхъ овощахъ говорено будетъ, то замѣчена будетъ и настоящая степень доброты оныхъ.

Пища изъ животныхъ, или взимаемая отъ скотовъ, имѣетъ степень внутренней своей доброты отъ возраста и образа жизни скотовъ; употребляемъ мы въ пищу скотовъ дикихъ или домашнихъ, пища также дикихъ и домашнихъ. О всѣхъ

всѣхъ сихъ животныхъ, также и о рыбахъ главнѣйшее будетъ сказано.

1. Четырехногіе ручные скоты.

А. Г о в я д ы.

Рогатые скоты обоихъ половъ, быки и коровы, служатъ намъ въ пищу. Быки бываютъ кладеные и некладеные.

Некладеные быки называются просто быками или быки заводные, коихъ содержатъ для случки съ коровами; убиваютъ оныхъ обыкновенно тогда, какъ сдѣлаются они къ заводу неспособны; мясо ихъ самое худшее, и одна только Арнибальда можетъ оное приготовить для стола особъ средняго состоянія.

Когда быкъ будетъ убитъ лѣшомъ, изъ спада взяшый, мясо его въ вареніи безпрестанно пѣнишся, и испускаетъ особенный нѣкій запахъ изъ себя; въ этомъ состояніи мясо оное бываетъ самаго негоднаго вкусу; о здоровоспи же онаго здѣсь еще сказать нечего.

Чтобъ вкусъ бычачьяго мяса поправился, должно быка откармливать осенью или весною, и во время кормленія сего къ коровамъ опшюдъ не допускать.

Еще лучше выходитъ бычачье мясо, когда быкъ за годъ прежде откармливанія на убой на паствѣ или въ стойлѣ будетъ похолощенъ; въ этомъ одномъ случаѣ бычачье мясо можетъ составить добрую говядину.

Мясо воловъ или кладеныхъ быковъ самое то, которое обыкновенно подѣ навваніемъ говядины разумѣютъ; ибо, хотя коровье мясо также говядиною называется, но воловьяго сполько ниже, что въ городахъ и цѣною дешевле продаютъ оное.

Коровье мясо отъ старыхъ яловыхъ и не слишкомъ жирныхъ коровъ изъ всѣхъ говядинъ самое худшее вкусомъ; когда же корова будетъ не слишкомъ стара и хорошо откормлена, какъ-то въ городахъ обыкновенно дѣлаютъ, и дойныхъ коровъ откармливаютъ пивными дробинами, бардою и разными поваренными растѣніями: такой коровы мясо будетъ вкуснѣе, и отъ мясниковъ покупается равною цѣною какъ и волосье. Таковыхъ кормныхъ коровъ мяса по вкусу отъ воловьяго никакъ различить не можно; даже бываетъ оное вкуснѣе, нежели мясо старыхъ, работою изнуренныхъ и пшомъ не слишкомъ выкормленныхъ воловъ: такъ равно, какъ и вообще мясо скотовъ женскаго полу во всякомъ родѣ бываетъ вкуснѣе, нежели скотовъ полу мужскаго.

По сему основанію въ Англіи, гдѣ говядина изъ всѣхъ родовъ мяса болѣе уважается, состоятъ въ обыкновеніи пелушекъ класъ, такъ какъ дѣлаютъ то у насъ надъ свиньями, дабы не сдѣлались оныя спельны. Мясо такихъ кладеныхъ коровъ считается ошмѣнно вкуснымъ; надлежитъ въ этомъ подражать Англичанамъ

намъ для полученія опмѣнной говядины, и чтобъ замѣнить недоспашокъ дичины, копорой всюду убываетъ, и не находились въ шаковомъ множествѣ какъ прежде.

Возрастъ рогатыхъ скотовъ учиняетъ доброшу мяса ихъ очень различною: мясо молодого вола всегда доброшнѣе, нежели мясо стараго. Мясо молодого вола прибываетъ въ вареніи, напрошивъ мясо стараго вола сжимается и убываетъ; первое въ вареніи дѣлается мягче и нѣжнѣе, а послѣднее тверже и вязко; первое въ соленіи и копченіи составляетъ худую солонину, но послѣднее по состоянію откормки скопины можетъ уравниваться Гамбургской солонинѣ; какъ о томъ въ слѣдующей Части Хозяйки подробно говорено будетъ. Чтожъ надлежитъ до бульону или опвару говяжьяго, оной бываетъ отъ мяса старыхъ скопинъ сильнѣе и вкуснѣе, нежели отъ молодыхъ.

Годовое время не имѣетъ вліянія на вкусъ говядины, какъ то примѣтно очень въ мясѣ дикихъ скоповъ; напрошивъ *родъ жизни и кормъ* рогатыхъ скопинъ содѣйствуютъ на вкусъ ихъ мяса.

Мясо рогатыхъ скоповъ, находящихся на паствѣ въ движеніи, и подобающихъ жизни дикимъ звѣрямъ, оказывается несравненно вкуснѣе мяса скоповъ, стоящихъ въ стойлахъ и на паству непускаемыхъ; отъ сего у насъ Польскіе волы нашимъ домашнимъ предпочитаются. Одна-

кожѣ наши на пасивѣ ходящіе волю въ нѣкоторыхъ мѣстахъ нѣжнымъ вкусомъ мяса своего превосходящъ и Польскихъ воловъ; такъ въ особливости замѣчено въ Маркѣ Брандбургскомъ. Пасущихся около Варшвы и Нецы, и отѣввшихся на пасивѣ вообще называютъ *брихеръ - охсенъ*, то есть болотные волю; въ этомъ разумѣются всякіе на низменныхъ мѣстахъ отѣвшіеся волю; сихъ воловъ ежегодно пригоняютъ въ Берлинъ къ 1 му Ноября. Желаящимъ имѣть солонину и копченую говядину, лучше брать сихъ воловъ, нежели Польскихъ, которыхъ въ это же время пригоняютъ. Мясо Польскихъ воловъ толстоволошиѣ бываетъ, нежели нашихъ домашнихъ; надобно думать, что и во многихъ провинціяхъ Нѣмецкой земли есть это различіе въ говядинѣ.

Еще же производитъ различіе паствъ и кормныхъ травъ, которыя вѣстѣ скошина, очень различную доброту въ мясѣ.

Линней повѣснвуетъ, что въ Америкѣ растетъ трава *петиверіа*, которую по сильному ея чесночному запаху и вкусу люди употреблять не могутъ. Когда волю въ Ямаикѣ питаются этою травою, мясо оныхъ учиняется столько зловонно и невкусно, что ни одинъ человекъ онаго вѣстѣ не можеть; почки въ особливости пріемлютъ отъ травы этой совсѣмъ нестерпимый вкусъ. Когда воловъ, питавшихся петиверією, должно будеть продавать, не

не лѣзя оныхъ инако съ рукъ сбыть, какъ покормивъ послѣ того нѣсколько недѣль чистымъ сѣномъ, дабы вкусъ пестиверіи испребился. *Палласъ* пишетъ, что *антелопы* или *дикія степныя козы* въ Сибири весьма любящъ пишались роспусцимъ шамъ во множествѣ полынемъ: отъ чего мясо ихъ пріемлетъ особый вкусъ, безъ котораго остропы надлежало бы оное очень предпочесть мясу обыкновенныхъ дикихъ козъ. Въ Швеціи замѣчено также, что овцы и коровы на нѣкоторыхъ пасбищахъ ѣдятъ травы *денежникъ*, *зорю* и нѣкой родъ *заячьей капусты*, отъ чего молоко ихъ, масло и сыръ заимствуютъ прошивной вкусъ, а мясо всего хуже.

У насъ также не безвизвѣстно равномѣрное: когда коровъ кормящъ и поятъ льняными жмыхами, масло ихъ и мясо пріемлетъ несносной вкусъ; то и другое содержишъ въ себѣ елейной запахъ; жмыхи *рѣпнаго сѣмя* производящъ то же, но въ меньшемъ степенѣ.

Когда воловъ кормящъ *дятловиною*, мясо оныхъ бываетъ далеко не шакowo вкусно, какъ въ случаѣ кормленія оныхъ другими злаками. Масло отъ споялыхъ коровъ, коимъ закладываютъ *дятловину*, бываетъ хуже въ сравненіи съ масломъ отъ коровъ, коимъ даютъ *бѣлую капусту*, *каршофели* и *морковь*; говядина равномѣрно заимствуетъ *рѣпной* вкусъ, когда воловъ кормящъ *большою бѣлою рѣпою*.

Есть

Есть многіе роды кормовъ, сообщающихъ мясу воловъ и маслу коровъ худой вкусъ. Въ слѣдующей Частѣ Хозяйки будетъ о этомъ подробнѣе писано.

Въ стойлѣ откармливаемые волы получаютъ мясо вкусомъ хуже, когда кормятъ оныхъ однимъ сухимъ кормомъ, а не дають при томъ зеленыхъ травъ и корней. Показаніе о этомъ оставляется въ упомянутую Часть Хозяйки, какъ въ недостаткѣ свѣжаго корму сообщить мясу добрый вкусъ.

Телятина имѣетъ во всякое время свой постоянный вкусъ; но возрастъ шестилѣтній можешь оный перемѣнить. Чтобы мясо было надлежащаго вкусу, теленокъ долженъ быть не очень молодъ; когда онъ пососетъ мать двѣ недѣли, лучшее время тогда къ убою онаго.

Еслили телятамъ оставлено будетъ не довольно молока, или корова его содержится на худомъ корму, какъ-то на сѣнѣ съ малою придачею сѣна: телячье мясо въ вареніи будетъ красно и плохо; чѣмъ больше теленку дають молока, тѣмъ бѣлѣе будетъ его мясо, а по самому помужъ и вкусу. Въ Англіи не довольствуются, чтобы телятина имѣла бѣлизну свою отъ одного молока, употребляютъ къ тому искусство, именно бѣшатъ въ хлѣбѣ комъ мѣлу, чтобы теленокъ оный лизалъ; это значитъ деликатность телятины простираетъ до излишества

шесства. Не совѣщую сему подражать, ибо по Діэшическимъ правиламъ мѣлъ поправленія шеляпинѣ не сообщаетъ; художествуютъ онымъ только для глазъ.

Чѣмъ шеляша старѣютъ, шѣмъ убавляется нѣжность ихъ мяса: что довольно испытано надъ убитыми шеляшами, кои шессть недѣль молокомъ поены были.

По сему основанію шелятъ старѣе шести недѣль никогда не убиваютъ; двулѣтній шеленокъ также не имѣетъ на себя охотниковъ; мясо онаго вкусъ имѣетъ половина шелячій, и половина говяжій. Выходитъ все равно, какъ бы шелятину и говядину варить вмѣстѣ: вкусъ таковой не хорошъ; шелятину бдятъ особливо, а говядину также особливо.

Б. О в ц ы.

Овецъ въ нашихъ мѣстахъ почти всюду содержатъ на пасѣвѣ, кромѣ кладеныхъ барановъ, коихъ спчаси кормятъ въ стойлахъ; доброта мяса сихъ барановъ, въ сравненіи къ ходящимъ на пасѣвѣ, очень зависитъ отъ годового времени.

Почему имѣемъ мы *лучшую баранину съ половины Іюня* даже въ самую *глубокую осень*, ибо тогда на поляхъ находится изобильно травъ, коими овцы и бараны наѣдаются сыты; однакожъ не во всѣхъ мѣстахъ пасѣвъ бываетъ достаточно столько, чтобъ въ половинѣ Іюня жирную скотину имѣть можно было. И шакъ въ это время не должно еще барановъ

новъ битъ шамъ, гдѣ оныя не разжирѣли; мясо ихъ въ вареніи и жареніи будетъ твердо и слабо вкусомъ.

По причинѣ почти всюду на произволѣ овчара оспаиваемаго овечьяго заводу, копорый смотришъ шолько на счетъ скопины, а не на прочностъ и доброшу оной, бараны перезимовавъ, выходятъ въ весну очень шощи; зиму спояшъ они на соломѣ и довольсвуются самою малою придачею сѣна; отъ того теряютъ они не токмо жиръ, полученный въ пршедшее лѣто и осень, но почти половину и мяса своего: по шаковому обшояшельсшву, гдѣ пастства скудная, въ половинѣ Іюня бараны едва начинаютъ собираться съ шѣломъ, а не токмо чшобъ заложить сало. Всякъ можешъ разумѣть, что шаковые бараны въ это время должны имѣть мясо вязкое и безсильное; помянутый плохій кормъ зимою бываетъ причиною, что большая часть нашей баранины и тогда не имѣешъ надлежащаго вкусу, когда бараны на паствѣ онѣѣдятся жирны.

Ешлы воспитывашъ овецъ по системѣ, предложенной мною въ *первомъ Отдѣленіи шестой Части Хозяина*, чему въ нѣкоторыхъ мѣстахъ уже и слѣдуюшъ, пилучимъ мы гораздо вкуснѣйшую баранину, а особливо въ жаренье; ибо какъ по содержанію этой системы двулѣтніе бараны вырастаютъ въ полный ростъ, то молодостъ шаковыхъ барановъ

учи-

учиняетъ мясо ихъ во всякомъ прѣуготовленіи вкуснѣе, нежели такихъ барановъ, кои вдвое и больше сего спарѣе лѣтми; такъ же и особый образъ воспитанія по этой системѣ не допускаетъ барановъ спадать съ прежняго ихъ шѣла; почему оспаются они шѣломъ и даже жиромъ почти всегда равны; а пошому и доставляютъ самолучшее мясо. Во многихъ мѣстахъ бараниною на сполѣ скупаютъ для того, что она еще осенью бываетъ очень вязка и не вкусна.

Такъ какъ въ рогатыхъ скопинахъ бычачье мясо вкусомъ худшее, такъ и въ овечьемъ заводѣ мясо барановъ некладеныхъ самое худшее, а особливо когда заводной баранъ будетъ убитъ осенью.

Можно это ежегодно замѣнить, когда въ городахъ изъ мясныхъ рядовъ покупаемая баранина имѣетъ вкусъ козлятины, и таковой же дурной запахъ; таковое мясо сообщаетъ козлиный вкусъ и поправѣ, которая съ нимъ гошовлена, какъ-то капустѣ, рѣпѣ, и проч. должно иногда перемѣнять ножъ, коимъ таковую баранину рѣзали, по причинѣ заняшаго имъ вкуса: въ жаренѣ таковая баранина не лучше; одно средство нѣсколько тому помочь, когда мочить оную въ уксусѣ, или изгошовить въ кислотѣ соусѣ.

Мясники должны барановъ брать съ таковыхъ паствѣ, гдѣ оныя къ половинѣ Юня отбѣдаются; тогда вкусъ ихъ
мень-

меньше бываетъ отъвращенъ; убиваемые же въ Августѣ и еще позднѣе бараны самые негодные вкусомъ, хотябъ ходили и не съ овцами, а пасомы были особливо съ баранами кладеными: съ *Сентября* мясо ихъ самаго несноснаго вкусу; одна-кожъ скупающъ ихъ мясники и тогда въ числѣ барановъ кладеныхъ, для того что на нихъ бывающъ волны, сала и мяса больше, нежели на баранахъ кладеныхъ.

Не знаю я, для чего не понуждающъ овчаровъ, чтобъ они барановъ клали въ началѣ весны, пока еще мухи не появляшся, и не начнутъ въ ранахъ производить червей; это одно средство къ поправленію мяса въ баранахъ заводныхъ, такъ какъ и кастрированіе быковъ способъ сообщить мясу ихъ вкусъ и здоровость.

Не должно думать, чтобъ мясо однихъ заводныхъ барановъ пахло козломъ; овечье мясо тому же подвергается вкусу, когда оныхъ бить не довольно рано по лѣту. Когда овцы разжирѣютъ, нѣкоторые изъ нихъ еще въ началѣ Августа начинаютъ свою пещку, хотябъ и барановъ заводныхъ въ спадѣ не было; чѣмъ скорѣе они на паствѣ ошѣдятся, тѣмъ ранѣе предъ прошлогоднимъ получаютъ жаръ для того, что хотябъ и не было барановъ заводныхъ въ спадѣ, то прыгающіе бараны кладеные жаръ эшотъ тѣмъ больше возбуждающъ; въ эшотъ случаѣ мясо та-
ко-

ковыхъ овецъ не шокмо бываетъ не вкусно, но и содержишь нѣкій особый запахъ.

Къ предотвращенію шаковаго вкуса въ овечьемъ мясѣ должно овецъ бить еще съ 20 Іюля, или спустивъ ихъ съ бараномъ, дашь походить нѣсколько недѣль, и тогда уже бить.

Мартовскія овцы могутъ быть убиваемы въ глубокую осень, и не содержишь въ мясѣ своемъ козлиного вкусу; прочія же развѣ въ случаѣ, когда успарѣли, и шакъ были выморены, что къ заводу учинились не способны, или уже давно обѣгались, отъ чего въ мясѣ ихъ козлиного духу не оудушительно; однакожъ мясо шаковыхъ овецъ бываетъ вязко, плохо и невкусно.

Ягнятки шаже иногда убиваются для снола; мясо оныхъ бываетъ вкуснѣе, когда они съ машерьми походятъ на пасивъ и поѣдаятъ травы; естли будутъ они убиты очень молоды, мясо ихъ бываетъ слишкомъ мягко, и части въ жаренье мады. *Ягнятина* бываетъ вкуснѣе, когда по вышеписанной сиснемъ давая ягнямъ долго машерей сосать; въ лѣтніе мѣсяцы доставляющъ они ошмѣнное жареное, и величиною частей въ весенніе мѣсяцы составляющъ великое украшеніе на столѣ.

В. К о з ѝ и.

Козиное мясо не уравнивается баранинѣ: мясо старыхъ козъ не столько вкусно

Часть VII. Отдѣл. 2. I сно

сно, какъ молодыхъ; есѣли не будущѣ онѣ жирны, доспавляютъ плохое мясо.

Козловѣ должно класѣ, есѣли хотѣтъ, чтобѣ въ мясѣ ихѣ не было вонючаго вкусу; когда мясо кладеныхѣ молодыхѣ козловѣ намочитъ прежде въ уксу-сѣ, жареное изѣ него уподобляется вку-сомѣ дичинѣ.

Козлятки, еще машерей сосущіе, обо-ихѣ половѣ замѣняютъ молодыхѣ ягнятъ; мясо ихѣ тогда бываетъ лучшаго вкусу, но не должно оныхѣ убивать слишкомѣ молодыхѣ.

Г. С в и н ь и.

Возрастѣ и кормѣ свиней главное имѣющѣ участіе въ добростѣ и вкусѣ ихѣ мяса.

Когда свиньи содержатся на шаковомѣ худомѣ корму, что зимою останеѣ въ нихѣ кожа да кости, и шакѣ ходящѣ до четвернаго года своего возрасту: въ эпомѣ случаѣ прежде на убой ошкармли-вань ихѣ не можно, и совсѣмѣ шѣмѣ мя-со ихѣ будетъ жестко и невкусно; око-рока шаковыхѣ свиней въ копченьѣ до-спавляютъ худую ветчину.

Свинья напрашивѣ, сѣ поросѣчества своего на добромѣ корму содержанная, и вскорѣ до полнаго росшу своего достиг-шая, пришомѣ году или двухѣ въ убой поспѣвшая, даеѣ лучшее мясо, ветчину и калбасы.

Кормѣ

Кормъ свиней учиняетъ мясо ихъ весьма различного вкусу.

Жмыхами кормленая свинья удерживаетъ въ мясѣ своемъ вкусъ масла, какое изъ тѣхъ жмыховъ выбито было; даже запахъ вареной или жареной свинины оказываетъ льняное масло, когда свиньи льняными жмыхами кормлены.

Во многихъ мѣстахъ употребляютъ такъ называемые конскіе бобы въ кормъ свиньямъ, для того что свиньи отъ нихъ скоро отѣдаются; однако мясо получаетъ отъ нихъ противной запахъ: кормленіе горошкомъ производитъ тоже; также и горохъ сообщаетъ свиному мясу нѣсколько острый вкусъ.

Весьма чистой вкусъ получаетъ мясо, когда молодая свинья кормлена бываетъ кислымъ молокомъ; производятъ это въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ лѣшніе сыры, изъ шварогу дѣлаемые, не удобно расходящіяся въ продажу. Копченые окорока и калбасы отъ таковыхъ свиней имѣютъ лучшій вкусъ; послѣ сего домашняго корму лучшій составляетъ винная барда, и крупно молотой ржи или ячменя пересыпка.

Древесной кормъ производитъ въ свиньяхъ также различіе; естли ѣдятъ онѣ одни *буковые орѣхи*, мясо ихъ бываетъ нѣсколько прѣснаго вкусу: отъ *жолудей* бываетъ оное вкуснѣе; когдажъ ѣдятъ онѣ купно *буковой* и *дубовой* кормъ, выходитъ изъ того доброе мясо.

Поелику кормныя свиньи раздѣляются на *мясныхъ* и *сальныхъ* свиней, первыя не требуютъ бытъ столько жирны опкормлены; для того какъ убиваемыя на мясо свиньи убиваемы бывають во всякое время года, мясо же ихъ большею частью свѣжее издерживается, по и нѣтъ нужды, чтобъ были оныя слишкомъ жирны; вкуснѣе въ этомъ случаѣ мясо ихъ бываетъ, когда свинья посредственно жирна.

Поросята во многихъ домахъ считаются за изящную пищу; даютъ онымъ сосать мать шесть или восемь недѣль; мясо ихъ бываетъ мягко, но еще больше мягко будетъ, когда поросенка убить рано и очень молода.

2. Четвероногіе дикіе звѣри.

А. Красной олень.

Къ опредѣленію настоящей доброты дичины четвероногихъ звѣрей должно взирашь на ихъ *возрастъ*, *полъ* и *годовое время*; потому что не во весь годъ имѣють они кормъ одинакой.

Молодые олени, родящіеся весною, называются *телята*, самецъ называется *олень* *теленко*, а самка *дикий теленокъ*; удерживають они названіе это до полутора года: мясо сихъ телятъ составляетъ вкуснѣйшую дичину; а понеже звѣри женскаго полу имѣють мясо нѣжнѣе, нежели звѣри полу мужескаго, по дикому теленку даютъ преимущество предъ оленымъ теленкомъ.

По-

Послѣ помянушаго сроку оленій теленокъ называется *спичникъ* или *звѣрь со спичками*, коего мясо предпочитается мясу спараго оленя. Теленокъ самка называется *тонкой звѣрь* къ исходу вшораго года; мясо сей оленицы бываетъ вкуснѣе молодаго оленя.

По другому и третьему году олени самцы называются олени *съ вилками* (*Sabel-Hirsche*); мясо ихъ доброшою занимаетъ третью степень.

Съ четвертаго до седьмаго году прибавляются рога на оленѣ таковымъ образомъ, что бываетъ на нихъ до шестнадцати отростковъ, по коимъ узнаютъ возрастъ оленя; съ сего времени мясо его становится тверже и не столько вкусно.

Самка спарая называется *оленица*, пока еще шелятъ носитъ; когда же перешаетъ, называется у охотниковъ *звѣрь* или *дичина*; мясо ее не столько бываетъ вкусно какъ спараго оленя.

Послѣ возрасту и полу оленей надобно еще взирать на годовое время; въ таковую пору, когда олень большею частью питаніе свое на поляхъ находить и отъ того жиренъ быть можетъ, называется онъ *жирной олень*, то есть, когда онъ ходитъ на хлѣбныя поля и питается зернами. Около 25 Іюля начинается сыпосъ оленя, и съ того времени старые олени бываютъ жирны и содержатъ въ себѣ лучший вкусъ; до сего времени быва-

ютъ они худы, а въ глубокую осень и того хуже.

Двухлѣшніе олени обоихъ половъ, потому что мясо ихъ и безъ жиру вкусно, могутъ употребляемы бытъ ранѣе показаннаго времени; естли выходятъ они ночью на яровыя поля, доставляющъ еще въ началѣ Іюня доброе жареное.

Когда олень около перваго Сентября вступитъ въ пещку, мясо его уже не годно; во время этой пещки по исходѣ Октября столько онъ худаетъ, что остающа въ немъ почти только кожа да кости.

По окончаніи пещки употребляются въ пищу только молодые двухъ и трехлѣшніе олени, потому что старые ихъ отъ самокъ отгоняющъ, и отъ того оспашаюся оные въ пѣлѣ.

В. Л о с я.

Сихъ звѣрей въ Брандебургіи водятся многочисленнѣе, нежели оленей; въ разсужденіи *возрасту*, *полу* и времени *сытости* значитъ о нихъ то же, что выше писано объ оленяхъ. Двухлѣшніе самцы и самки лосиные могутъ еще ранѣе въ году на пищу бытъ убиваемы, нежели шаковые олени, потому что чрезъ зиму не столько худѣютъ. Течка лосей начинается двумя недѣлями позднѣе оленей; впрочемъ лосиное мясо счищается вкуснѣе оленьяго.

В. Серна или коза дикая.

Козы дикія ходятъ не стадами, какъ лоси и олени, но попарно *козелъ* и

ко-

коза; почему самецъ сихъ звѣрей не столько извѣ силѣ выбивается, и вскорѣ послѣ *течки* въ Ноябрьѣ и Декабрьѣ стрѣленные имѣющъ вкусное мясо. Козлы дикіе, не такъ какъ лоси, показываютъ возрастъ свой по отроскамъ на рогахъ, и въ разсужденіи сихъ звѣрей на сшарость не взирающъ, потому что они всегда имѣющъ мягкое и вкусное мясо:

Въ болохахъ, низменныхъ мѣстахъ и кустарникахъ козы дикія имѣющъ и въ зимніе мѣсяцы доброе пропитаніе, для чего и мясо ихъ въ сію пору бываетъ вкусно. Въ нѣкошорыхъ обласняхъ стрѣляющъ всегда однихъ только козловъ, а козъ щадящъ; въ разсужденіи сіюла потеря въ этомъ не велика, потому что мясо козловъ для всѣхъ довольно пріятный вкусъ имѣющъ; но въ разсужденіи мѣснѣ составляетъ это важное различіе: состоитъ оно въ томъ, что въ болохахъ козы еще въ Январѣ мѣсяцѣ въ полномъ жиру попадаются; бывающъ же они въ такихъ низменностяхъ рослѣе и мясистѣе, нежели на мѣстахъ возвышенныхъ и въ лѣсахъ; однако въ послѣднихъ питающъ жолудями, бывающъ они самые жирные.

Г. Дикія свиньи, черная дичина.

Пріятнѣйшую дичину доставляютъ годовыя и двугодовыя свиньи, кои называются у охотниковъ *свѣжаки* (*Frisch-Binde*); потомъ слѣдуютъ прехлѣбнѣя свиньи, называемыя *окорокастыми*; свиньи чешы-

рехъ, пяти и шестилѣтнїя, называемыя поросятница, клыкастая и главная свинья, по сшепенямъ года имѣютъ мясо меньше вкусное. Поросныя свиньи называются *брюшистыми*; оныхъ голова и подчерсвокъ, равно какъ и всѣхъ взрослыхъ свиней, счищаются лучшими частями.

Черная дичина бываетъ для стола тогда хороша, когда свиньи, начиная ходить на поле, питаются хлѣбными зернами; всего же вкуснѣе бываетъ, какъ поспѣютъ въ лѣсахъ буковые орѣхи, жолуди, также лѣсныя яблока и груши.

Течка дикихъ свиней продолжается обыкновенно съ 10 Ноября по исходъ сего мѣсяца: въ это время мясо ихъ бываетъ невкусно и вонюче, чего отвратить не можно, хотя бы по застрѣленїи и вырѣзавъ вонъ тайныя части. Чѣмъ старѣе будетъ въ течку застрѣленная свинья, тѣмъ противнѣе имѣетъ вкусъ; впрочемъ охотники до дичины ѣдятъ и таковое мясо; иногда жареное отъ таковыхъ свиней въ поварнѣ испускаетъ столько сильной запахъ, что оной по всему двору разносится, и даже на другой день слышенъ бываетъ.

Д. З а й ц ы.

Зайцы составляютъ у насъ обыкновеннѣйшую, но прїятную дичину.

Мясо въ половину выросшаго зайца самое лучшее, потомъ самаго большого и стараго зайца; такъ что чѣмъ старѣе будетъ

дешъ заяцъ, шѣмъ шверже оной въ пригошвленіи задерживать должно.

Поелику молодые зайцы вкуснѣе бываютъ старыхъ, нужно вѣдать, почему можно узнать ихъ возрастъ, поному что по шерсти и росту ихъ ничего опличительнаго полагать не можно: должно зайцу уши растянуть врознь, естли кожа будешъ раздаваться, показываетъ то, что заяцъ еще молодъ; естли же кожа не подается, значишъ стараго зайца: чѣмъ старѣе будешъ заяцъ, шѣмъ долѣе должно почкамъ его висѣть, чтообъ опмякли до употребленія.

Сверхъ того родъ жизни зайцовъ составляетъ различіе; въ разсужденіи сего раздѣляютъ зайцовъ на *лѣсныхъ*, *полевыхъ*, *горныхъ* и *болотныхъ*.

Лѣсные зайцы, или *бѣляки*, обитаютъ и пибаніе свое имѣютъ въ большихъ лѣсахъ; естли лѣса сіи будутъ намѣстахъ не низкихъ, но возвышенныхъ, оные обще съ горными зайцами бываютъ вкусомъ лучше.

Полевые зайцы, или *русаки*, обитаютъ на поляхъ или въ примыкающихъ къ онымъ оспровкахъ, и питаются единственно полевыми плодами; мясомъ бываютъ они крупнѣе и жирнѣе предшедшихъ, но вкусомъ не шаковы.

Горные зайцы называются обитающіе на горахъ и возвышенныхъ мѣстахъ; мясо оныхъ изъ всѣхъ вкуснѣйшее, хопя

бывающѣ не столько мясисты и жирны, какъ прочіе зайцы.

Болотные зайцы называющся обитающіе въ болопахъ и мокрединахъ, кои не выходящѣ на сухія поля къ сысканію себѣ пищи; оныя вкусомъ всѣхъ хуже.

Прочіе дикіе чешвероногіе какъ-то, барсуки, кролики, бѣлки, и тому подобное пропускаются, потому что не уважаются, и очень рѣдко употребляются въ пищу.

3. *Домовія птицы.*

А. Г у с и.

Молодые гуси доставляютъ самое вкуснѣйшее мясо и жареное; гуси свыше года и больше возрастомъ имѣютъ очень грубое и жилистое мясо, сколькобъ хорошо откормлены ни были.

Молодымъ гусямъ не должно быть моложе шрехъ мѣсяцовъ, чѣмъ имѣли вкусъ пріятной, самые вкусные бывающѣ они полугодичнаго возраста; хотя же шрехмѣсячные гуси иногда употребляются въ пищу охотно, происходитъ сіе по сказанному въ пятомъ всеобщемъ правилѣ отъ того, что они рано въ году составляютъ рѣдкость и новину.

Въ разсужденіи молодыхъ гусей очень многое зависитъ отъ корму, которымъ оныхъ воспитываютъ. Когда гусей кормятъ бѣлою рѣпою, вкусъ рѣпы ощущенъ бываетъ даже въ жареномъ гусѣ; *морковь* производитъ то же непріятное дѣйствіе. Чашательницы мои да благо-

благоволяшѣ взять шершнѣе до VIII Части сего сочиненія, гдѣ всякаго рода доброму вкусу домовыхъ пщицъ способствующіе кормы будутъ подробно описаны.

Полотки гусинные, или копченые гуси, также имѣютъ къ употребленію своему пору; вкусъ оныхъ бываетъ хорошъ въ одни только весенніе мѣсяцы, по прошествіи которыхъ доброта оная пропадаетъ.

Б. У т к и.

Поелику *утки* вырастаютъ скорѣе гусей, можно оныхъ даже въ вареніе употреблять ранѣе; равномѣрно ранѣе поспѣваютъ онѣ и къ жаренію: однакожъ жаренныя утки бываютъ не прежде вкусны, какъ четырехъ и шестимѣсячныя въ разсужденіи корму, каковымъ воспитываются.

Изъ всѣхъ утокъ вкусомъ бываютъ хуже на водѣ вырастающія и съ оной взимаемая на поварню; въ вареніи и жареніи очень пахнутъ онѣ рыбою; должно употреблять искусство къ заглушенію сего рыбнаго вкуса.

Старыя утки вкусомъ бываютъ лучше старыхъ гусей; но должно во время пониманія селезней не прогать, которые содержатъ въ себѣ тогда ошмѣнно противный вкусъ: въ уткахъ такого противнаго вкусу тогда не бываетъ.

В. К у р ы.

О *цыплятахъ*, въ каковомъ состоятъ оныя уваженіи, говорено было въ предшедшемъ всеобщемъ правилѣ; добрый
вкусъ

вкусъ свой получающъ они какъ скоро оперяясь, т. е. когда все шѣло ихъ вмѣсто пуху покроется перьями; удерживающъ они нѣжность въ мясѣ своемъ до шѣхъ поръ, какъ въ половину выросшущъ; нѣсколько перемѣняется оный, когда будуще выше половины расту и почти съ старую курицу, до шѣхъ поръ употребляющъ еще ихъ въ жаренье; какъ же скоро самки сравниваются съ старою курицею, а самецъ съ старымъ пѣшухомъ, лучше ихъ употреблять въ варенье, нежели жаренье. Кому угодно въ позднее время года шаковыхъ полного рода достигшихъ куръ и пѣшуховъ употреблять въ жаренье, долженъ шотъ вѣдать, что оныя предъ прежнимъ равняться не могутъ, потому что мясо ихъ пріемлетъ уже нѣкую твердость; однѣ только полного расту достигшія куры имѣютъ еще нѣжное мясо къ жаренью.

Старую курицу надлежитъ употреблять въ варенье, а не жаренье; получающъ отъ того крѣпкую похлебку. Чтобъ куриная похлебка имѣла величайшую силу, надлежитъ старую курицу варить разрѣзавъ въ части, но въ этомъ случаѣ мясо не будетъ имѣть вкуса; естли же требовать вкусу въ курицѣ, надлежитъ оную варить не разрѣзывая.

Возрастъ курицы для супу ничего не значить, лишъ была бы она жирна. Въ домѣ всегда находящая куры, кои для
шого

шого мало кладутъ яицъ, что очень жирны; таковыя самыя лучшія въ поварню.

Есть времена, въ которыхъ старыя курицы въ вареніе бывають неудобны: первое тогда, какъ онѣ линяють, т. е. перемѣняють на себѣ перья; второе, когда курица *квокчетъ*, то есть разсиживается и хочетъ сѣсть на яйца. Въ оба сіи времена вкусъ курицы перемѣняется, хотя бы она была и не худа.

Есть еще третье время, въ которое курица старая возбуждаетъ въ насъ отвращеніе, именно когда подвержена бываетъ *сипу*, очень обыкновенной куриной болѣзни, не должно таковыхъ куръ убивать на пищу до тѣхъ поръ, какъ оныя выздоровѣють.

Старыя и жирныя куры во всякую пору, кромѣ упомянутыхъ временъ, составляютъ добрую пищу; однакожъ зима добротѣ вкусу старыхъ куръ нѣсколько препятствуетъ, потому что онѣ тогда червей изъ земли не выгребаютъ, и зелени къ пропитанію своему не находятъ.

Въ *куриныхъ яйцахъ* оказывается большею частью различіе во вкусѣ и видѣ *зимою* и *лѣтомъ*; зимнія яйца не таковы бывають вкусомъ, какъ лѣтнія: въ послѣднихъ бываетъ и желтокъ цвѣтнѣе, нежели въ зимнихъ; почему лѣтнія яйца, въ подбивку похлебокъ и прочаго употребляемая, больше сообщаютъ онымъ желшины, нежели зимнія яйца, да и вкусъ онымъ

онимъ придають опмѣнный. Лѣтними яйцами можно супъ сдѣлать пипательнѣе, и шреть расходу оныхъ сберечь; въ утиныхъ яйцахъ различіе это бываетъ еще примѣшнѣе: оныя бываютъ несравненно вкуснѣе, когда воды вскроются, нежели пока ушки содержащіяся на дворѣ, и за льдомъ въ водѣ никакого пропитанія себѣ не находятъ.

Пѣтухъ имѣетъ худое и большею частію красноватое шѣло въ сравненіи къ курицѣ; въ вареніи мясо его бываетъ самое худое, когда онъ понимается съ курами: въ *Декабрѣ* и *Январѣ* лучшая пора къ убиванію онаго въ пищу; по сему введено *каплуненіе* или *кастрированіе* пѣтуховъ, дабы придасть мясу оныхъ доброшю.

Каплунъ во всякое время года составляетъ опмѣнную пищу; однакожъ и въ разсужденіи возрасту его должно замѣчать различіе. — Чѣтобъ *каплунъ* доставилъ деликатное жареное, долженъ онъ быть не много старѣе года, впрочемъ мясо его учиняется нѣсколько жестко; когда исполнился *каплуну* два года, лучше онаго употреблать только въ варенье.

Но чѣтобъ *каплунъ* во всякое время года былъ пріятною пищею, должно въ разсужденіи его наблюдать время, такъ какъ сказано о старыхъ курахъ; оное бываетъ одно только во время его линянія; должно ожидать, пока новыя перья совершенно на немъ вырастутъ.

Пу-

Пуларды, подобно кладенымъ коро-
вамъ, кои предпочитаютъ воламъ, нѣж-
ностію мяса своего предпочитаютъ кап-
лунамъ; какъ бы стары оныя ни были,
всегда доброю мяса своего каплуновъ
превзойдутъ.

Г. *Индійскія куры.*

Сколько уважаются *Индійскіе цып-
лята*, когда оныя совсѣмъ оперяты и на
добромъ кормѣ содержащіяся, упомянуто
было въ предшедшемъ всеобщемъ правилѣ.

Индійскій пѣтухъ, главное жареное и
украшеніе нашихъ столовъ составляющій,
долженъ быть раскормленъ, чтобъ имѣлъ
добрый вкусъ.

Когда опредѣленъ оный на убой ве-
сною, должно отдѣлить его особливо,
прежде нежели поймешь съ курами, и со-
держанъ быть съ одними пѣшуками; образъ
опкармливанія онаго можетъ сообщить
мясу его больше или меньше вкусу; не
должно убиванъ онаго во время линянтя.

Возрастъ *Индійскаго пѣшука* лучшій,
когда онъ въ первый годъ полного росту
своего достигнетъ; не должно употреб-
лять онаго старѣе двухъ лѣтъ, когда
хотѣшь, чтобъ онъ ничего изъ доброшты
мяса своего не утратилъ.

Пѣшуки, употребленные къ заводу,
вкусъ имѣютъ хуже, нежели никогда съ
курами непонимавшіеся.

Индійскіе пѣшуки также линяютъ,
какъ и обыкновенные; почему не должно
оныхъ

онихъ въ такую пору употреблять въ пищу.

Куры Индѣйскія когда достигнутъ полного роспу, вкусомъ бывающъ еще лучше, нежели пѣшухи; въ жареньѣ бывающъ онѣ не шаковы крупны, и потому на пиршествѣ не столько сполу украшенія доставляющъ.

Больше великолѣпія составляютъ сіи куры въ вареніи, когда неразрѣзанныя на столъ поданы будутъ; но когда онѣ очень жирны, должно вываривающійся жиръ сливать, а въ похлебку онаго не подавать; оный не столько бываетъ въ кушаньѣ пріятенъ, какъ коровье масло.

Куры сіи къ высиживанію цыплятъ больше склонны, нежели простыя куры, почему не должно употреблять оныхъ въ поварню въ это время; о линіи оныхъ то же разумѣть должно, что и о другихъ домовыхъ птицахъ.

Яйца Индѣйскихъ куръ въ вареніи бывающъ не шаковы вкусны, какъ онѣ простыхъ куръ, когда индѣйки содержатся въ заперти; когда же ходящъ по волѣ и могутъ клевать зелень, желтокъ въ яйцахъ не токмо бываетъ цѣпнѣе, но и вкусъ оныхъ отъ зелени несравненно бываетъ лучше, нежели отъ зерноваго корму.

Д. Г о л у б и.

Изъ *домовыхъ голубей* употребляются въ пищу одни только молодые. Старые заводные голуби имѣющъ мясо очень же-

жесткое и невкусное, которое можетъ употреблено бытъ на одномъ шолько служенемъ шполѣ, когда голубей за старостію или умноженіемъ числа убивать принуждено будетъ.

О голубяхъ упомянуто было въ предшедшихъ всеобщихъ правилахъ: что оныя пославляющіяся шолько во вторую степень въ лучшихъ птицахъ; преимущественно употребляются оныя въ вареніе, жареніе и пашеты.

Голуби раздѣляются на *домовыхъ* и *полевыхъ*: домовые голуби лѣтомъ и зимою содержатся въ заперши и кормятся изъ рукъ; ешлы давать онымъ въ кормъ льняное сѣмя, или горошекъ, вкусъ оныхъ бываетъ не таковъ. Молодые отъ старыхъ домовыхъ голубей могутъ быть крупнѣе и мясистѣе, когда старые содержатся на хорошемъ кормѣ, однакожъ со всѣмъ тѣмъ не вкуснѣе полевыхъ голубей; сїи вкусомъ, исключая нѣкоторыя времена и обстояельства, бываютъ еще лучше.

Когда *полевые голуби* (дворные же, леташіе въ поле кормятся), могутъ подбирать въ полѣ разныя дробныя сѣмена, и оными обще съ обыкновенными хлѣбными зернами кормить молодыхъ своихъ, выходящѣ сїи вкуснѣе. Когда полевые голуби во время жатвы провѣдаютъ просо, тогда то вкусъ молодыхъ ихъ бываетъ

самый отмѣнный; оный почти уподобляется Лейбцигскимъ жаворонкамъ.

Во время сѣву горошка могутъ полевые голуби вкусомъ быть не хороши, когда молодые отъ старыхъ кормятся симъ горошкомъ; всего же вкусомъ хуже бывають они, когда старые голуби кормятъ весною дѣшей своихъ льняными сѣменами; вкусъ оныхъ бываетъ тогда несносенъ, и не иначе проходитъ, когда въ вареніи сѣ голубей первая вода будетъ слива, можно ихъ употреблять тогда только въ кисломъ соусѣ; однакожъ со всемъ такимъ пріугошовленіемъ едва можно отвратить, чтобъ елейный вкусъ не былъ ощутителенъ.

Бываетъ въ лучшее время для полевыхъ голубей нѣкошорая пустоша, въ которую они никакихъ добрыхъ сѣмянъ находить не могутъ, а принуждены дѣшей своихъ воспитывать негодными дробными сѣмячками: оная продолжается отъ *Троицына дни до жатвы*; въ это время старые голуби не могутъ приносить молодымъ кромѣ сурепичныхъ зеренъ, оставшихся на поверхности земли въ прошлогднихъ ячменныхъ жнивахъ, и отъ другихъ пшницъ не трогаемыхъ; голуби въ это время выходятъ очень дробны и безмясы, да и пищу доставляютъ негодную. Когда въ это время на поляхъ случится трава, бычачье молоко называемая, клюють голуби сѣмена ея, и отъ шого вкусомъ

сомъ бывающъ еще хуже; когда же пустота сего времени для голубей пресѣчется съвомъ позднаго ячменю въ началѣ Іюня мѣсяца, тогда молодые голуби составляютъ уже вкусную пищу.

4) *Дикія птицы.*

А. Дряхви.

Дряхва въ нѣкоторыхъ мѣстахъ причисляется къ высокой дичинѣ, а въ другихъ къ средней (*); это самая крупная пища изъ дикихъ употребляемыхъ въ пищу; ибо въсомъ бываетъ отъ 14 до 18 фунтовъ; почему на столъ таковое же ошмѣнное украшеніе составляетъ, какъ и пѣпухъ Индѣйской, однакожъ вкусомъ оному ни въ половину не уподобляется.

Дряхвиное мясо жестко; грудъ лучшее мѣсто въ дряхвѣ. Мясо сипарыхъ дряхвѣ составляетъ самую худую пищу въ жареномъ, можетъ подавано быть, хотя поелику дичину составляетъ; всего лучше дряхвиное мясо употреблять въ паштеты.

Во время пониманія оныхъ, которое въ умѣренныя зимы съ половины Февраля

К 2 на-

(*) *Высокая дичина* названіе егерское; произошло оное отъ того, что въ нѣмецкихъ и другихъ странахъ нѣкоторыхъ звѣрей и птицъ ловить не позволяется частнымъ людямъ, а охота таковая надлежитъ токмо особамъ высокаго происхожденія; средняя и низкая дичина также составляетъ раздѣленіе, и ловля оной соединена съ нѣкоторыми правами.

начинается, не имѣющъ дряхвы настоящаго своего вкусу; пошому что мясо ихъ опъ клеванія рѣпы, на поляхъ остающей-ся, пахнетъ какъ бы ворваннымъ саломъ.

Б. Глухой тетеревъ.

Во многихъ земляхъ глухіе тетерева надлежатъ къ высокой ловлѣ, и особамъ средняго состоянія принуждено бываетъ аппешитъ свой къ таковой дичинѣ оставитъ; впрочемъ мясо ихъ самое швердое изъ всей дичины; одна только рѣдкость этой пшицы возбуждаетъ желаніе имѣть оную.

Тетеревъ глухой, застрѣленный во время шоку, бываетъ самая невкусная пшица; оный столько въ эту пору худѣетъ, что даже перья на ногахъ своихъ шеряетъ.

Чтобъ жареной глухой тетеревъ имѣлъ нѣкоторый вкусъ, должно онаго прежде мочитъ въ укусѣ. Глухія тетери или самки имѣютъ равномѣрно грубое мясо; въ пашетахъ топъ и другая нѣсколько лучше; однакожъ пошребенъ доброй желудокъ къ сваренію сего мяса.

В. Березовой тетеревъ, полевой тетеревъ.

Мясо простыхъ тетеревей лучше, нежели глухихъ, однакожъ не таково, чтобъ не можно было онаго назватъ жесткимъ; ештли березоваго тетерева употреблять не въ пашетѣ, къ жаренію должно онаго прѣушоповлять моченіемъ въ укусѣ. — Вельможи не позавидовали столько, чтобъ присвоитъ сію дичину се-
бѣ

бѣ и лишитъ оной поварню особѣ средняго соспоянїя.

Г. К у р о п а т к а.

Птица сія не во всѣхъ мѣстахъ бываетъ; почему считается за проступокъ употребитъ оную въ пашетъ, а не въ жаренье, ибо мясо ея почти мягче рябцова.

Д. Ф а з а н ъ.

Сїя птица у насъ не водится, а присылается изъ другихъ мѣстъ; понеже мясо оной бѣло и мягко, кромѣ рѣдкости своей считается за опмѣнное жареное.

Е. Ж у р а в л ѣ.

Когдабъ журавли были у насъ въ шаковомъ употребленїи, какъ въ Англіи, по величинѣ своей составили бы отличное жареное; ибо въ сомъ бывающъ они фунтовъ въ двенадцать.

Что же у насъ оная рѣдко видима на столахъ, происходишъ часшью отъ того, что нѣтъ почти столько опорожной птицы, которую было бы труднѣе заспрѣлить; отчасти же потому, что не знающъ съ нею по настоящему въ поварнѣ обходиться и пригошляющъ.

Дичина сія имѣетъ въ себѣ то свойство, каковое случается и со всякимъ другимъ мясомъ, что оное отъ моченїя прїемлетъ необычайную себѣ жесткость; почему журавля опнюдъ не должно класъ въ воду, когда хотѣтъ, чтобъ мясо его жареное или въ пашетъ было мягко и вкусно.

Еще мясо сѣ имѣетъ шаковое особливое въ себѣ свойство, и котораго почти нѣтъ ни въ какомъ иномъ мясѣ, что, когда по мѣлкомъ изрубленіи варено будетъ, доставляетъ шаковую питательную похлебку, что никакую иную сравнишь съ нею не возможно.

Журавлиная похлебка по сему можетъ быть самая лучшая шаковымъ больнымъ, коимъ лекаръ по обстоятельствушвамъ немощи предписываетъ скорое возстановленіе утраченныхъ шѣлесныхъ силъ, или въ предошвращеніе смертельнаго истощанія.

Изъ жаренаго журавля можно также приготовить ошмѣнно вкусную и еще питательнѣйшую похлебку, когда журавль былъ старъ и въ жаренѣ не довольно умягчился; въ этомъ случаѣ ноги и крылья по скушаніи груди можно мелко изрубивъ варить въ похлебкѣ.

Журавли, въ пролетъ весною у насъ стрѣляемые, бывающъ по близкому времени ихъ пониманія не шаковы вкусны, какъ добываемые лѣтомъ и осенью.

Ж. Р я б ц ы.

Молодые рябцы мѣсяцевъ двухъ по выводу счищаются ошмѣнною пищею, которая тогда большею частью входитъ въ поварни однихъ вельможъ.

Хотя рябцы вообще преизящную дичину составляютъ, однакожъ въ разсужденіи возрасшу своего содержатъ въ себѣ раз-

различіе, ибо старые рябцы имѣютъ мя-
со не столько нѣжное. Молодыхъ рябцовъ
узнаютъ по темнымъ ногамъ и само-
му темнаго цвѣта носу.

Покупая стрѣленыхъ рябцовъ, кто
желаетъ знать, давно ли оные стрѣлены,
долженъ осмострѣть ихъ глаза: чѣмъ бо-
лѣе оные увяли и впали, тѣмъ больше
времени какъ они лежатъ; узнать заблаго-
временно это нужно, когда кто купленыхъ
рябцовъ намѣренъ употребить не шотчасъ,
но чрезъ нѣсколько дней; можетъ тогда
случиться, что въ жареныхъ рябцахъ ока-
жется лежалый вкусъ, ибо ни въ какой
птицѣ лежалость столько не оказывае-
тся, какъ въ жареныхъ рябцахъ; лучше въ
этомъ случаѣ лежалыхъ рябцовъ употреб-
лять въ паштеты, или шакъ называемыя
капилошады.

Во многихъ мѣстахъ рябцовъ охот-
нѣе ловятъ, нежели стрѣляютъ; для шо-
го что послѣднимъ способомъ можно изъ-
дать ошогнать, или ранивъ легко поше-
рять, отъ чего оные пропадая, достаютъ-
ся въ добычу лисицамъ и инымъ хищнымъ
звѣрямъ. Когда пойманныхъ живьемъ ряб-
цовъ содержатъ въ особливомъ покоѣ къ
употребленію одного по другомъ, не дол-
жно, чтобъ съ ними были птицы инаго
гнѣзда; для того что когда къ нимъ по
времени подпустить рябцовъ инаго гнѣ-
зда, перьвые начнутъ новыхъ гонять и
бить, отъ чего оные худѣютъ. Пойман-

ныхъ рябцовъ должно кормить, кромѣ хлѣбныхъ зеренъ, капустою, клавъ оную цѣлыми кочнями, чтобы всегда имѣли они свѣжую зелень; отъ однихъ зеренъ безъ зелени рябцы очень теряютъ свой вкусъ.

Еще въ разсужденіи содержанія рябцовъ живьемъ должно напомнимъ, что оныхъ для стола не надлежитъ убивать таковымъ образомъ, какъ домашнихъ куръ; уронъ ихъ крови соснавляетъ уронъ ихъ личиннаго вкусу, и приближаетъ оный ко вкусу домашнихъ пшницъ; должно имъ въ эпомъ случаѣ раздавить голову большими ручными пальцами, или выдернувъ изъ середины крыла перо, вошкнутъ по срединѣ запылка въ голову, отъ чего они тогда умирутъ.

3. кулики.

Между различными родами куликовъ лучшими считаются *лѣсные кулики* или *слуки*; однако и оныя въ разсужденіи времени не одинаковы бывающъ вкусомъ; инаковы они весною, когда прилетаютъ, и инаковы осенью, когда оплещаютъ.

Весною слука прилетающая имѣетъ въ себѣ худой вкусъ, и бываетъ очень тоща; лѣтомъ, когда оную достать можно, имѣетъ вкусъ гораздо пріятнѣе, осенью же самый лучший; они бывающъ осенью столько жирны, что упавъ на землю по застрѣленіи, не рѣдко кожа на нихъ отъ сего паденія лопається.

Ба-

Баранчики или *бекасы*, и *лежанки* или *дупельшнапы*, прилешаютъ къ намъ не шаковы шочи, да и побывъ у насъ нѣсколько недѣль, при теплой погодѣ скоро поправляются. Со *стучиками* или *гаршнапами*, также *травниками* и *улитами* равное обстоятельство; чѣмъ болѣе сѣ кулики у насъ пробудутъ, тѣмъ вкуснѣе учиняются.

И. *Дрозды*.

Различные роды *дроздовъ*, за вкусную пищу всюду содержимые, при ошлестъ своемъ осенью имѣютъ лучший вкусъ; ибо тогда питаются *мозжухами*, *рябиною*, *виноградомъ* и другими древесными и кустарными плодами.

Когда нѣкоторыхъ родовъ *дрозды* застрѣлены бывають у насъ лѣтомъ, далеко не бывають столько вкусны, ибо въ это время питаются одними только насѣкомыми, а еще и того хуже ловимые и стрѣляемые въ *Февралѣ* или началѣ *Марта*, нежели лѣтомъ; также и въ весенній пролетъ свой вкусъ въ нихъ бываетъ плохъ, особливо же гдѣ по болошамъ расшутъ *ольхи*, и гдѣ питаются они спадшими съ нихъ сѣменами; отъ сего получаютъ они въ себя несносную горечь, которая заглушаетъ на языкѣ вкусъ дичины.

І. *Скворцы*.

Скворцы, коихъ ловъ вскорѣ послѣ *Иванова дни* (24 *Іюня*) начинается, далеко не

таковая вкусная дичина, какъ дрозды; вкусъ оныхъ бываетъ почти всегда одинаковъ; но молодые скворцы, изъ гнѣздъ на вылетѣ вынупые, въ жаренѣ несравненно вкуснѣе, и хотя бываютъ нѣсколько горьковаты, но считаются лакомую пищею.

К. Синеворонка, ронжа.

Синеворонки появляются у насъ во время жатвы; имѣютъ тогда жирное и вкусное мясо.

Л. Лѣсные голуби.

Молодыхъ лѣсныхъ голубятъ бдятъ охопнѣе, нежели домашнихъ, когда только можно оныхъ изъ гнѣздъ достать; старые также считаются въ числѣ дичины, хотя ни мало не равняюща сѣ другими птицами.

Весною лѣсные голуби составляютъ худую пищу, лѣтомъ нѣсколько лучшую, когда въ жатвенную пору по хлѣбнымъ полямъ ошѣдаются. Горлицамъ дающъ предпочтеніе предъ вешишными и клин-духами.

М. Сой и орѣховки.

Сой и орѣховокъ ловятъ во многихъ мѣстахъ различными способами; мясо ихъ не хорошо, а бдятъ оное отчасти пошому только, что оное дичина.

Н. Жаворонки.

Обыкновенные полевые жаворонки, о которыхъ здѣсь рѣчь идетъ, прилетаютъ къ намъ обыкновенно въ самомъ нача-

чалѣ весны; въ это время ловимые и стрѣляемые бывають они худы, а по-тому и не вкусны.

Осенью бывають они очень жирны, и тогда счищаются лакомою пищею, а особливо жареные.

О. *Поддорожники.*

Птички сіи имѣють въ себѣ по свой-ство, что жирнѣе и вкуснѣе бывають только въ зимніе мѣсяцы.

П. *Ортоланы или коноплянки.*

Пшички сіи появляются только въ нѣкошорыхъ мѣсяцахъ; лучший вкусъ въ нихъ тогда, какъ бывають оныя жирны. Гдѣ сѣють просо, и гдѣ по сжатіи онаго останешся много зеренъ, охотно они держатся и оплѣдаются сыщи; естли же оныя пойманы будущъ худы, надлежитъ оныхъ поддерживать въ садкахъ и опкор-мишь; изъ всѣхъ мѣлкихъ пшичъ нѣтъ ихъ вкуснѣе.

О прочихъ малыхъ пшичкахъ, коихъ ловятъ сѣтми и на клѣй, я умалчиваю; оныя бывають тогда только вкусны, ко-гда жирны. — Теперь приступаю я къ водоплавающимъ пшичамъ.

Р. *Дикіе гуси.*

Дикіе гуси бывають вкуснѣе тогда, какъ полешають по хлѣбнымъ жнивьямъ, и тогда стрѣляютъ оныхъ до времени ихъ оплешу; естли въ числѣ стрѣлен-ныхъ попадутся молодые гуси, составля-ють вкусное жареное.

Ве-

Весною прилепающіе къ намъ дикіе гуси бывающъ довольно вкусны; всего хуже вкусъ въ нихъ бываетъ лѣтомъ, когда ихъ подлинялыхъ довяшъ собаками.

С. Дикія утки.

Дикихъ ушокъ есть различные роды, кои въ весенніе мѣсяцы въ нашихъ мѣстахъ молодыхъ выводятъ; послѣднихъ же спрѣляютъ и употребляютъ въ пищу.

Молодые утки не пахнушъ рыбою, такъ какъ многихъ родовъ старые ушки, почему и предпочитаются; однакожъ и между молодыми ушками есть различіе.

Когда молодые ушки будутъ заспрѣлены, или пойманы собаками въ то время, пока еще не совсѣмъ оперились и въ шѣлѣ ихъ кости не ошвердѣли, бывающъ онѣ вкусомъ и шѣломъ слабы, хотябъ оныхъ много присаливать; почему надлежитъ предпочитать шѣхъ ушакъ, кои уже совсѣмъ оперились и почти на вылешѣ.

Есть изъ старыхъ ушокъ роды, пахнушіе сильно рыбою, пошому что оною питаются; составляющъ онѣ худую пищу, ибо вкусу сего въ поварнѣ совершенно заглушить не лзя.

Бываетъ же въ дикихъ ушкахъ вкусъ лучше до времени ихъ пониманія и сажденія на гнѣзда; во время линія вкуса въ нихъ не хорошъ. Въ холодныя времена года всѣ ушки вообще имѣющъ въ себѣ лучшій вкусъ.

Есть

Есть родъ ушокъ, *нырки* называемый; оные паче всѣхъ пахнутъ рыбою.

5) Рыбы.

Наши рыбы не во всякое время бываютъ равной доброшы; почему должно вѣдать, когда какой родъ оныхъ имѣетъ надлежащую доброшу вкуса, а пошому избирать оныхъ на пищу.

Всѣ рыбы вообще могутъ и отъ воды, въ которой обитаютъ, заимствовать несравненно лучшій или худшій вкусъ; рѣчныя рыбы бываютъ вкуснѣе прудовыхъ и озерныхъ, развѣ только послѣднїя будучъ поддерживаемы текущимъ ручьемъ, или колодеземъ. Нѣкоторыя озера сообщаютъ своимъ рыбамъ свою шиною такъ называемый шиноватый вкусъ; таковыхъ рыбъ должно изловивъ, посадить въ садки и содержать нѣсколько времени въ текучей водѣ, пока пройдетъ въ нихъ зношъ шиноватый или болошный запахъ. Раки въ малыхъ рѣчкахъ имѣютъ вкусъ несравненно лучшій, нежели въ озерахъ и большихъ рѣкахъ живущіе; оные могутъ отъ нѣкоторыхъ травъ, тамъ растущихъ, заимствовать вкусъ свой, по которому пошчасъ можно узнать, въ какомъ мѣстѣ они ловлены.

А. Щука.

Ни въ которомъ мѣсяцѣ *щука* столько жирна и вкусна не бываетъ какъ въ *Февралѣ* и *Мартѣ*, называется оная тогда *щука съ голубымъ перомъ*; въ *Апрѣлѣ*

лѣ начинается она ловить и жрать лягушекъ, отъ чего вкусъ въ ней пропадаетъ; въ этомъ же мѣсяцѣ мечетъ она икру свою, въ каковую пору всѣ рыбы вообще не бывающъ вкусны. Въ случаѣ долго стоявшей зимы время метанія икры начинается позднѣе, и въ такомъ случаѣ щука удерживаетъ вкусъ свой и въ Апрѣлѣ; потомъ въ Юлѣ и Августѣ начинается щука опять вкуснѣе, и получаетъ шлошверже, которое по сравненію съ икрометаніемъ своего имѣла она слабѣе; только въ спокойней водѣ во рвахъ, болошинахъ и лужахъ щуки кромѣ зимы всегда бывающъ слабошѣлы.

Впрочемъ самцы или *молочники* икрынымъ щукамъ предпочитаются; оные и во время метанія икры лучше оныхъ вкусъ удерживающъ.

Годовыя щуки, или такъ называемыя *травяныя щуки*, бывающъ вкусомъ во весь годъ равны, елико только обитающъ въ текучей водѣ; въ болошинахъ же и рвахъ получающъ онѣ въ жаркое время и въ жатвенную пору очень мягкое мясо, которое вкусъ этой рыбы очень унижаетъ.

Что наконецъ въ щукѣ *печенка* самое вкусное мѣсто, это всякому извѣстно; оную попому за споломъ подающъ знашнымъ гостямъ, или раздѣливъ съ молочками на участки, рассылающъ вокругъ на шарелкѣ.

Б. *карьпи.*

Карьпи бывають либо *рѣчные*, кои вкуснѣе, или *прудовые*, кои въ прудѣ текучею водою поддерживаются. Прудовые карьпи, хошябъ прудъ и текучую воду имѣлъ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ не имѣють въ себѣ надлежащаго вкусу; когда нѣтъ удобности, содержатъ оныхъ въ садкѣ въ водѣ текучей; должно оныхъ имѣть дома въ большемъ корытѣ накрытомъ, въ которомъ воду перемѣнять и кормить ихъ до тѣхъ поръ, какъ худаго вкусу своего лишася. Съ *морскими карьпями* или *сизанами*, кои обыкновенно вкусомъ бывають худы, должно также посипуать.

Молодые или малые карьпи составляютъ самую худую пищу; тѣло въ нихъ не прежде зашвердѣетъ и сдѣлается пріятно, какъ будучъ они вѣсомъ въ три или чешыре фунта.

Признакъ лучшей доброты взрослыхъ карьповъ, когда будучъ они тверды и съ желтымъ брюхомъ, съ корошкою малою головою и наружностію черны.

Самые невкусные карьпи бывають съ *Мая* по *Августу*; въ это время мечуть они икру и бывають не вкусны; съ *Октября* и въ *Апрѣлѣ* лучший въ нихъ вкусъ.

Въ карьпѣ голова за лучшую часть считается, равнымъ образомъ языкъ ихъ и мясистое небо во рту за особливо ла-

ко-

комый кусокъ; послѣ сего слѣдуютъ мо-
локи, кои обще съ икрою, хотя она не
столько уважается, раздробляя разсыла-
ютъ вокругъ на тарелкѣ въ случаѣ
угощенія.

Не должно думать, чтобъ каръпи,
больше четырехъ фунтовъ вѣсу въ себѣ
имѣющіе, не были вкусны; лишъ бы бы-
ли они жирны и не изъ шиноватой воды.

Есть еще родъ карповъ, *зеркальные*
каръпи называемыхъ, считаютъ оныхъ
самыми вкусными; я думаю, что сіе толь-
ко по воображенію, и что оныя рѣже по-
падающія обыкновенныхъ карповъ.

В. Угорь.

Чѣмъ малорослѣ угорь, тѣмъ хуже
оного вкусъ; по сему, когда оной толщи-
ною въ руку, а длиною локтя въ два, то-
гда въ немъ лучший вкусъ.

Лучшее время оному въ разсужденіи
вкуса Май, Іюнь и Іюль; въ Октябрѣ,
когда онъ мечетъ икру, множественно
ловятъ оныхъ въ вятери и верши; одна-
ко въ эту пору меньше бываютъ угри
вкусны; зимою лучше, въ *Маѣ* же до-
стигаетъ онъ полной жирности, и слѣд-
ственно лучшаго во всемъ году вкуса.

Г. Окунь и ерш.

Когда *окунь* малъ, далеко не таковъ
бываетъ вкусъ, какъ въ полномъ сво-
емъ возрастѣ; онъ всегда хорошъ, кромѣ
Марта и *Апрѣля*, когда мечетъ икру.

Ершъ

Ерши содержатъ въ себѣ таковой вкусъ, что довольствуются доставать оныхъ, каковы мѣлки оныя бы ни были. Ни въ какой рыбѣ *икра* не бываетъ вкуса, какъ въ ершахъ; мечутъ оную ерши въ Мартѣ и Апрѣлѣ, отъ чего тогда и не столько вкусны; за ершей отборныхъ въ пядень и больше длиною плавающихъ дорого.

Д. Морской ершъ.

Морской ершъ отъ многихъ рыбъ отличается шѣмъ, что росъ и старосъ вкусу и бѣлизны шѣла его не отнимающъ; онъ бываетъ во всякое время хорошъ, кромѣ Марша или Апрѣля, когда мечетъ икру.

Въ Брандесбургѣи, Помераніи и Пруссіи ловятъ оныхъ множественно зимою по льду; и это время лучшее къ разсылкѣ оныхъ въ шѣ мѣста, гдѣ ихъ нѣтъ; нужно оныхъ только обваливъ живыхъ въ снѣгъ, заморозить; тогда можно ихъ укладывать и на почтовыхъ разсылать, куда угодно, чтобы долго лежавъ, не утратили своего вкуса.

Е. Лещъ.

Лещи также надлежатъ въ число шѣхъ рыбъ, кои чѣмъ рослѣе, тѣмъ лучше бываютъ вкусомъ; нѣкоторые предпочитаютъ ихъ карпамъ, да и въ самомъ дѣлѣ, когда они жирны, составляютъ очень деликатную рыбу.

Мечатъ они икру въ то время, когда цвѣтутъ яблони, и тогда вкусъ въ нихъ не хорошъ; лучший онъ зимою, для того

что бываетъ самый жиръ тогда. Крупные лещи жирнѣе, такъ что едва можно оныхъ уварить; бывающъ они вѣсомъ отъ четырехъ до осьми фунтовъ, и не худо изъ таковыхъ откладывать кишки, на копорыхъ величайшій жиръ бываетъ; можно кишки сїи дшопить особливо на сковородѣ, и собираемое сало упошреблять въ начинки.

Сколько вкусны лещи, сполько не вкусны *подлещики*; оныхъ подаютъ на столъ только въ недосшаткѣ другихъ рыбъ.

Еще должно замѣпить о *икрѣ* лещей, что она какъ и ершевая отмѣнный вкусъ имѣетъ.

Есть еще родъ лещей, въ Нѣмецкой землѣ Брабен называемыхъ, кои однако ни мало вкусомъ съ настоящими лещами равняшья не могутъ.

Ж. Раанъ или рапе.

Сїя въ Нѣмецкой землѣ ловимая рыба бываетъ вкусна, когда жирна и не мала ростомъ; икру мечетъ она въ Апрѣлѣ и Маѣ; тогда вкусъ въ ней не таковъ.

Когда рыба сїя при выкладыванїи на блюдо раскрошивается, составляетъ это нехорошій видъ и вкусъ, а происходитъ сїе отъ того, что рыбу эту кладущъ въ кипятокъ и въ ономъ варящъ: въ отвращенїе сего должно рыбу приставлять на огонь въ холодной водѣ. — Гдѣ живутъ Жи-

Жиды, рыба сѣя бываетъ дорога, пошому чшо главную ихъ рыбу соспавляешъ.

3. *Ф о р е л ь.*

Форели бываютъ испещрены либо красными и желтыми, или черными пшпнушками; послѣднїя бываютъ шѣломъ слабѣе, и пошому не сполько уважаются.

Озерныя форели не сполько бываютъ вкусны, какъ рѣчныя.

Лаксѣ - форели, кои свареныя бываютъ красноваты, первому роду предпочищаются.

Рѣчныя форели мечашъ икру въ Сентябрѣ, а озерныя въ Ноябрьрѣ, и шогда не шаковы вкусны.

Наши знатоки дають преимущество малымъ форелямъ, кои пядени полшоры длиною, предъ большими.

И. *Лосось, лохъ.*

Рыба сѣя бываетъ вкуснѣе въ Маѣ и Іюнѣ; всего вкуснѣе бываютъ молодые лососи не больше пядени ростомъ; на Элбѣ называющъ шаковыхъ лососиныя дѣтки.

Такъ называемые мѣдныя лососи предъ временемъ мешанїя икры своей худбюшъ, и получающъ на себѣ много шемныхъ или желшовато-мѣднаго цвѣшу пашенъ; шаковые для спола не годны, и должно оныхъ считатьъ за больныхъ. Лососи изъ рѣки Элбы считаются лучшими, и спорашъ о преимуществѣ съ Рейнскими.

I. К а р а с и.

Вкусъ карасей очень пріятенъ; есѣли сидѣли они въ болошисшыхъ каналахъ и лужинахъ; должно оныхъ прежде варенія подержать нѣсколько въ чистой водѣ, чѣобъ шинной запахъ истребился; икру свою мечашъ они съ Мая до Юля, и послѣ того учиняюща мясистѣе и вкуснѣе.

Когда дробные караси сидятъ въ питательной водѣ, вкусъ оныхъ не уступаетъ старымъ рослымъ карасямъ; большаго роду караси или *карповые караси* ошмѣнно вкусны.

К. Л и н и и.

У линей спина толще карасевой, да и цвѣтъ оныхъ желтѣе; хотя на Нѣмецкомъ языкѣ и называютъ ихъ по цвѣту золошыми карасями, но цвѣтъ ихъ не золошой, а какъ воскъ желшой; они длиннѣе карасей, а вкусомъ едва ли не лучше: поелику они лѣшомъ почти въ каждыя чешыре недѣли мечашъ икру, то лучший въ нихъ вкусъ бываетъ съ осени по Апрѣль.

Л. С у д а к ѣ.

Всѣ рыбы во время метанія икры бываютъ невкусны, кромѣ судаковъ; онѣ мечашъ икру свою въ Маѣ, и тогда въ немъ лучший вкусъ; чрезъ что очень наполняетъ пустошъ сшолъ, потому что въ эту пору большая часть рыбъ за метаніемъ икры бываютъ худы.

М. Плотва и шерешперъ.

Плотва идешъ на господской столъ только въ недоснапкѣ другихъ рыбъ; она коснлива, впрочемъ вкусомъ равняе-ся шерешперу, съ коимъ надлежитъ въ число бѣлыхъ рыбъ. Въ Апрѣлѣ и Маѣ плотва и шерешперъ не хороши, ибо то-гда мечашъ икру свою.

Н. С н я т ѣ и.

Оныхъ на господской столъ подаютъ не часто, развѣ только жареныхъ; хопя впрочемъ есть до нихъ охотники въ ки-сломъ соусѣ прѣготовленныхъ, однакожъ блюда сего не подаютъ на пирахъ; оные во всякое время хороши, кромѣ Марта и Юня, когда за мешаніемъ икры бывають шочи.

О. Б а р б ѣ.

Это морскіе налимы, кои далеко не равняются съ рѣчными; во время мешанія икры въ Маѣ и Юнѣ нѣсколько они ху-дѣють; можетъ быть по предразсудку не ѣдятъ икры ихъ.

П. В е р ѣ х о в о д к а.

Вкусъ рыбки эшой изряденъ, кромѣ въ Апрѣлѣ, когда она икру мечетъ; зимою бываетъ она шоча и не годится.

Р. П и с к а р ѣ.

Рыбка во всякое время вкусная, кромѣ одного Марта мѣсяца, когда икру мечетъ; съ Мая мѣсяца опять приходитъ въ пол-ную доброшу свою.

С. у к л ъ ѣ к а.

Тѣло этой рыбки швердо или зернисто. Сія вкусная рыбка мечетъ икру свою по соспоянію погоды, ранѣе или позднѣе въ Маѣ мѣсяцѣ, и тогда тѣло въ ней бываетъ мягче; осенью приходишъ оное въ доброшу свою.

Т. н а л и м ѣ.

Средніе налимы бываютъ вкуснѣе большихъ; въ глубокую осень въ Ноябрьѣ и въ Декабрѣ имѣющъ они лучший свой вкусъ; въ началѣ Января до Февраля мечатъ они икру свою.

Сравнивая тѣло ихъ со многими другими рыбами, не слишкомъ оное завидно; но великая ихъ печенка соспавляетъ лакомый кусокъ.

У. о с е т р ѣ.

Мясо осетрѣе бываетъ во всякое время очень жирно; входитъ эта рыба изъ моря въ большія наши рѣки; въ Россіи между прочимъ пригошворяютъ икру этой рыбы.

Ф. с о м ѣ.

Старой сомъ можетъ быть аршинъ до шести длиною, но мясо въ немъ не таково мягко, какъ въ молодомъ сомѣ, не выше 4 фунтовъ вѣсу имѣющемъ; когда мечетъ онъ икру, что бываетъ въ Іюнѣ, тогда вкусъ его не таковъ.

Х. Г о л а в л ь.

Рыба сія, водящаяся въ шиноватой водѣ, не шакова вкусна, какъ въ чистой; въ жареніи она вкуснѣе, нежели въ вареніи; въ Апрѣлѣ мечетъ она икру свою, и тогда вкусомъ не шакова.

Ц. М у р е н а.

Сію рыбу присылаютъ къ намъ изъ Марка и Помераніи маринованную (*); она теряетъ вкусъ свой, лежа въ долго: не должно рыбу сію считатьъ за одно съ *цартами*, коихъ также маринованныхъ привозятъ; послѣдніе вкуснѣе бывають свѣжѣе.

Ч. Ш н е п е л ь.

Рыба эта ловится въ сѣпаромѣ Маркѣ Брандбургскомѣ, и разсылается копченая; она покупается больше за рѣдкость, нежели за вкусъ; не должно оную долго держать.

Ш. В ѣ ю н ы.

Рыба сія довольно вкусна, но требуетъ добраго желудка.

Щ. М и н о г и.

Гдѣ миноговъ ловятъ, варятъ оныхъ свѣжихъ, и тотчасъ подаютъ на столъ; ловятся оныя въ Люнебургіи и Бременѣ, Помераніи, Мекленбургіи и Лифляндіи съ Ноября до весны; маринованныхъ раз-

(*) Что такое маринованіе, и какъ по оному рыбу приготавливаютъ, описано въ первой главѣ девятой Части.

сылаютъ въ разныя мѣста, и считаютъ за вкусную пищу: лучшіе многи таковыя Люнебургскіе и Бременскіе, впрочемъ рыба эта довольно тяжела для желудка. Свѣжаго приготовленія многи несравненно лучше заспартъвшихъ.

Ъ. С п р о т ъ.

Этомъ родъ копченыхъ сарделей присылается къ намъ изъ Англіи; чѣмъ свѣжѣе можно оныхъ получить, тѣмъ лучше, а въ заспартълыхъ вкусъ крайне не хорошъ.

Ы. С а р д е л и.

Когда сардели въ свои малые боченочки хорошо уложены будутъ, могутъ стоять года два. Сардели, привозимыя изъ Франціи и Португаліи, называются *анчоусы* (правильнѣе *аншовисъ*); ловимыя же въ Италіи, преимущественно же около Сардинскихъ береговъ, называются сардели и сардины. Когда сдѣлашь употребительный Италіянцами сардельный салатъ, и кто въ этомъ незнаетъ, можетъ обмануться, когда взявъ къ сему однихъ сельдей, или смѣшавъ оныхъ съ настоящими сарделями.

Ь. С е л ь д и.

Первыя сельди или *охотничьи сельди*, кои прямо изъ моря охотниками на малыхъ и быстрыхъ въ плаваніи судахъ въ Гамбургъ привозятся и чрезъ почту разсылаются, считаются изъ всѣхъ вкуснѣйшими; потому что бываютъ самыя свѣ-

свѣжія: однакожъ не всегда бывають онѣ
таковы вкусны, какъ бы онымъ быть на-
длежало.

Привозимыя къ намъ по совершенномъ
окончаніи сельдиной ловли также бы-
вають чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше, а чѣмъ
спарѣе, тѣмъ хуже; пошому чпо образъ
укладыванія сельдей въ бочки весьма
способствуетъ доброму оныхъ вкусу и
прочности.

Сверхъ того сельди и сами по себѣ
внутреннею доброшою различны; почему
при соленіи и укладываніи промышленни-
ками разбираются разборами.

Полная сельдь значитъ съ молоками
или икрою; она мясиста и крупна, ле-
житъ прочно, но не самая вкусная.

Матженъ называемые бывають безъ
молокъ и икры, но самыя жирныя и вку-
снѣйшія; безъ пособія въ послѣдствіи
долго лежать не могутъ.

Иленъ имѣють въ себѣ по не многу
молокъ и икры; лежатъ всѣхъ прочнѣе,
но видомъ и вкусомъ не завидны.

Энкельеракъ привозятся свѣжи и
прочны, а составляютъ прежнихъ же сель-
дей, но съ наружнымъ уязвленіемъ, на
примѣръ, съ отпорванными головами, съ
раною, раздавленіемъ, и шому подобнымъ.

Нахзалцъ, т. е. послѣ соленья, зна-
чатъ сельдей, по изловленіи до захожде-
нія солнца не пошротивъ и не соливъ ле-

жащихъ; оныя еще на мѣстѣ начинаютъ портишься.

Доппельвракѣ значатъ сельдей, столько поврежденныхъ при ловленіи, пошрошеніи и соленіи, что наружный свой видъ и прочность совсѣмъ оныя поперяли.

Голландцы замѣчаютъ бочки съ сельдями по вышеписаннымъ разборамъ такъ: полная сельдь буквою *V. матженѣ*, *M. иленѣ*, *Y. энкельвракѣ*, *O. нахзалиѣ*, *NS. доппельвракѣ*, большою буквою *O*, замыкающею въ себѣ ту же букву малую.

Б. к а ж б у л а.

Чѣмъ мясистѣе будетъ эта рыба, тѣмъ вкуснѣе. Спарая камбула вкусъ имѣетъ хуже, и видомъ больше красновата, нежели бѣла.

Ю. Т р е с к а.

Рыба сія собственно (въ Россіи) называется *кабеліо*, но получаетъ прозваніе по различнымъ образамъ сушенія своего: *лаберданѣ* называется она сушеная по вывѣшеніи на открытомъ воздухѣ; если же сушена на каменныхъ скалахъ, называется *скальная рыба* или *клиппѣ фишѣ*; если же столько твердо засушена, что при вареніи должно оную разбивать молоткомъ, называется *штокѣ-фишѣ* т. е. палочная рыба. Чѣмъ свѣжѣе всѣ сіи роды прески получишь можно, тѣмъ вкуснѣе оныя бывають, но родъ повареннаго пріуготовленія вкусъ эшотъ еще возвышаетъ.

Я.

Я. Р а к и.

Извѣстное дѣло, что раки въ мѣсяцахъ, неимѣющихъ въ названіи своемъ буквы р. а именно съ *Мая по Сентябрь* неимѣютъ въ себѣ вкусу; однакожъ въ *Іюнѣ* только изъ сихъ мѣсяцевъ бываютъ они вкуснѣйшіе.

Прежде сказано было, что раки по различію воды очень различны вкусомъ бывъ могутъ; водящіяся въ *малыхъ рѣчкахъ* бываютъ вкуснѣйшіе, попомъ *рѣчные*, послѣ *озерные* и *прудовые*.

Различающіяся же раки и по лузгѣ своей: *краснолузгіе* пріемлютъ въ вареніи красной или красновапо-черной цвѣтъ; *каменные раки* въ вареніи дѣлаются бѣлы или блѣднокрасны: различіе въ цвѣтѣ не участвуетъ въ ихъ вкусѣ, кромѣ того, что *каменные раки* на сполѣ бываютъ не столько красивы.

Когда *самки* имѣютъ икру внутри себя, вкусъ въ нихъ тогда ошмѣнный; узнающъ оныхъ попому, что у самокъ въ корнѣ хвоста, гдѣ оный прилегаетъ къ шѣлѣ, не имѣетъ двухъ усовъ, каковы у самца, но плоскій сердцеобразный щипокъ, также и весь хвостъ у самки бываетъ шире и плосче.

О. К р а б б ы.

Это родъ самыхъ малыхъ раковъ, не имѣющихъ клешней, но только ноги; привозятъ оныхъ къ намъ за рѣдкостью изъ приморскихъ городовъ *Остѣ-и Вестѣ-Зейскихъ*,

скихъ, то и принуждены мы оныхъ ѣсть, не дѣлая разбору.

7) О замореніи мясъ.

Рыбы шѣмъ вкусѣе бывають, когда оныхъ скорѣе изъ воды вынувъ варящъ, или инако прѣготовляють; съ мясомъ же совѣмъ иное обстоятельство: чтобъ было оное мягче въ вареніи или жареніи, не должно оное по убою или застрѣленіи употреблять свѣжее, но давъ нѣсколько времени повисѣть или полежать; это называется *мортифицированіе* или замореніе мясъ; правильнѣе бы назвать это дѣйствіе *позавяленіемъ*.

Не всѣ роды мясъ требуютъ одинаковаго времени къ заморенію своему; въ разсужденіи всякаго мяса должно главнѣйше взирать на возрастъ животныхъ и годовое время, когда оныя къ поваренному употребленію назначаются.

Въ разсужденіи годоваго времени намѣренъ я во первыхъ приложить таблицу, напечатанную въ 55 листѣ ученыхъ прибавленій къ Брауншвейгскимъ (*Anzeigen*) показаніямъ 1773 года, сколько сырое мясо на воздухъ безъ поврежденія пребыть можеть:

Лѣтомъ. Зимой.

Лосина или козы дикой мясо-4 дни. 8 дней.

Свинина дикая - - - 6. 10.

Заяцъ - - - 3. 6.

Фазанъ - - - 4. 10.

Тешеревъ простой - - 4. 10.

Те-

Лѣтомъ. Зимой.

Тетеревъ глухой	- - - 6.	14.
Рябецъ	- - - 2.	6-8.
Говядина и свинина	- - - 3.	6.
Баранина	- - - 2.	3.
Телятина и ягнятина	- - - 2.	4.
Индѣйка и гусь	- - - 4.	8.
Капунъ	- - - 3.	6.
Старая курица	- - - 3.	6.
Цыпленокъ и голубенокъ	2.	4.

Не должно таблицу сію считать за точную, но только примѣрно взятою; ибо какъ лѣтомъ, такъ и зимою, случаются воздухъ или погода иногда теплѣе, иногда холоднѣе, и отъ того зависить показаніе настоящаго степени къ заморенію мяса: да хотябъ надворный воздухъ имѣлъ ту или иную степень, то внутренній воздухъ въ домѣ, или въ томъ мѣстѣ дома, гдѣ виситъ мясо, очень съ первымъ можетъ быть не сходенъ. Надежныѣе можно достигнуть въ этомъ, когда взять на помощь термометръ, и по оному изслѣдовать состояніе воздушной теплоты, или воздушнаго холоду; по оному можно сочинить вѣрнѣйшую табель. Надобно обществу ожидать, что кто нибудь изъ Испытателей Естества поспѣетъ сдѣлать наблюденія по термометру о точномъ степени сего заморенія мяса.

Пока еще будетъ недостатокъ въ шаковомъ наблюденіи, не должно Хозяйкѣ лѣтомъ вывѣшивая мясо къ заморенію

на

на столько, чтобъ началась вонь, означающая загниваніе онаго; предосторожнось сїя въ особливости нужна въ разсужденіи мяса молодыхъ животныхъ, кои онъ воздуха въ шеплохъ гораздо скорѣе зашлѣваюшъ, нежели мясо спарыхъ животныхъ: баранья задняя нога на прим. пребуешъ въ четверо больше времени, нежели четвертина ягненка, а пошому, кромѣ заморенія бараньей ноги, должно оную еще колошить, кпо желаетъ, чтобъ была оная въ жаренъѣ мягче; чѣмъ моложе по сему мясо животного, шѣмъ меньше времени пребуешъ оное къ заморенію. Когда по сему въ таблицѣ просто сказано лосиное мясо, но между онымъ должно полагать великое различіе; ибо молодой лось и лосиной шеленкъ шакже соспавляюшъ лосиное мясо; но къ заморенію онаго лѣшомъ не нужно четырехъ дней: равнымъ образомъ мясо двулѣшней лосихи не пребуешъ столько времени, какъ мясо лося, имѣющаго на рогахъ шесинадцать отростковъ; въ шаковомъ содержаніи должно разумѣть таблицу эпу и въ отношеніи къ другимъ родамъ мяса.

Когда мясо замаривается въ зимнее время, не должно просширать сего до того, чтобъ мясо высохло; пошому что хошябъ оное не провоняло, но можетъ, высыхая, ушрашить свою силу: съ замориваніемъ мяса равное обстоятельство;
ибо

ибо морозъ отнимаетъ у него не токмо всю силу, но и вкусъ.

Еще надлежитъ вѣдать, что жиръ въ мясѣ бывъ мягче, гораздо скорѣе мяса въ гнилость приходитъ; почему и для жирнаго мяса пошребно меньше времени къ заморенію, нежели для худощаваго.

Что же выше сказано, что въ разсужденіи замариваемаго мяса должно осерегаться, чтобъ не перешло оное въ загниніе: то хотя въ холодное время гнилости не скоро опасаться должно, но надлежитъ осерегаться, чтобъ мясо не залежалось, или какъ говорится не вывѣтрѣло; эпокъ застарѣлый или вывѣтрѣлый вкусъ въ нѣкоторыхъ приуголовленіяхъ, а особливо шеляшины, очень бываетъ ошущипеленъ; въ дичинѣ все это терпится, и вывѣтреніе больше извинительно, нежели въ мясѣ домовыхъ животныхъ; самыми кислыми соусами едва таковой вывѣтрѣлый вкусъ закрыть можно.

Крюки, на копоры вѣшаютъ замариваемое мясо, вмазываются въ погребехъ, или прицѣпляются къ пропаяншой веревкѣ въ чуланѣ или ледникѣ на блокахъ, дабы повѣшенное мясо приподнимать и опускать можно было. Главное намѣреніе шяковыхъ крюковъ состоитъ въ томъ, чтобъ кошки и мыши къ мясу дойти и онаго обѣдать не могли.

8) Моченіе въ водѣ сыраго мяса.

Сырое мясо послѣ заморенія еще вымачиваешь, ш. е. кладешь въ посудину, наливаешь водою, или кладется въ налившую воду, въ оной нѣсколько времени до варенія оставляешь; обыкновенно шакковое мясо бываетъ уже разрѣзано въ надлежащіе куски, такъ какъ класиь оныя въ горшокъ; не мѣшаешь, чтобъ мясо со всѣмъ погружено было въ водѣ.

Годовое время должно назначать, больше или меньше мясо мочить надлежитъ. Въ холодную погоду должно мясо, которое варить на другой день, еще съ вечера класиь въ воду; въ теплѣе же время только съ утра въ томъ самый день, когда его варить, часа на два; можно также, а особливо ежели мясо очень кровяно, какъ ковы, зашейныя части и мѣша, въ кои заспѣлена дичина, бываетъ, перемѣняя воду нѣсколько разъ; когда же въ теплую лѣтнюю ночь мяса держаиь въ водѣ, должно смотрѣть того, чтобъ отчасти употребить самую холодную воду, частью же чтобъ и не поспаивать въ тепломъ покоѣ, дабы вода не промзгла.

Намѣреніе сего моченія въ томъ, чтобъ мясо освободить отъ всякой наружной нечистоты, и предуготовить оное къ мягкому уваренію.

Обычайно же и спручевые плоды, какъ то бобы, горохъ и сочевицу мочить сухими, перемѣняя почасу воду; естественный

ный вкусъ сихъ плодовъ чрезъ сѣе хотя убываетъ, но надмѣвающая оныхъ сила отъемлется; другіе, сего же доспичь желающіе, не мочашъ хоща оныхъ, но сливающъ первую воду во время варенія, причѣмъ спручевые плоды меньше прашашъ естественнаго своего вкуса.

9) *Различіе вскипѣнія и варенія.*

Есть пищи, кои не увариваются, но только взвариваются. Взвариваніе или вскипѣніе продолжается до тѣхъ только поръ, какъ пища на огнѣ вскипать начнетъ; вареніе же требуетъ продолжительнаго кипѣнія, когда нужно имѣть пищу, уваренную мягко.

Надлежитъ это различіе для того замѣтить, что въ слѣдствіи сего наспавленія о разныхъ пищахъ говорено будетъ, дасть ли онымъ только вскипѣть, или уваривать, на примѣръ, уклѣйка и пискари только взвариваются, т. е. должно онымъ дать одинъ разъ вскипѣть; потому что рыбы сїи и безъ того мягки, и ошъ продолжительнаго варенія совсѣмъ распадутся: шожъ обстоятельство со многими иными пищаами. Между тѣмъ мягкая и твердая вода (*) дѣлаетъ въ эшомъ различіе; ибо мягкая вода скорѣе въ вареніи пищу размягчаетъ, нежели твердая, а по-

Часть VII. Отдѣл. 2. М шо-

(*) Твердая вода значить колодезную, а мягкая рѣчную.

тому въ послѣдней варивъ, пошребно больше времени, или сильнѣйшій шепенъ жару, къ мягкому уваренію пици: цвѣтъ зеленыхъ шравъ не столько шеряется, когда варятся оныя въ швердой водѣ, нежели какъ то бываетъ въ мягкой. Въ мягкой водѣ можно рыбу разваришь въ крошки, когда на огнѣ передержишь; въ твердой водѣ рыбу варишь лучше и скорѣе.

10) *Разлиіе холодной и горячей воды къ варенію пици.*

Не все равно начинать варить пицу въ холодной или горячей водѣ; для того что когда нѣкопорыя изъ нихъ бросишь въ кипящую воду, жаръ огня ихъ не размягчишь, но еще больше опшвердишь; на примѣръ, спручевые плоды не размякнушь, когда ихъ заваришь въ горячей водѣ; должно оныя приставлять на огонь въ холодной водѣ: со старымъ жесткимъ мясомъ равное обстоятельство.

11) *Умѣренной огонь и умѣренное кипѣніе или вареніе.*

Нѣкопорыя пици должно, дабы получили онѣ настоящій вкусъ, варить или уваривать исподоволь на умѣренномъ огнѣ; на примѣръ, скальная рыба будетъ швердое невкусное кушанье, когда приставишь оную на сильный огонь и уваривать много; когда же будетъ оная приставлена въ холодной водѣ, и на самомъ умѣренномъ огнѣ будетъ взварена исподоволь, такъ чтобъ не дѣшла въ настоящій шепенъ кипѣнія, будетъ шбло эшой рыбы

бы пѣжно, а припомѣ и здоровую сосставишь пищу.

Желающему имѣть рыбу мягку, и припомѣ извлечь изъ ней навару въ похлебку, должно варишь оную въ холодной водѣ на умѣренномъ огнѣ исподоволь, а пепомѣ мало помалу степень кипѣнія возвышать; когда же зриаешься единспвенно на бульѳнъ или опварѣ, и желаемо всю силу извлечь изъ мяса, а на вкусѣ мяса не смотришься, должно припуснитъ сильнѣйшій степень жару, чрезъ что лучшѣе соки изъ мяса излекутся и сообщаются опвару.

Еслили же мясо само по себѣ склонно къ распущенію, каково въ молодыхъ живошнихъ, то заваривъ оное въ кипящѣ, на умѣренномъ огнѣ варишь исподоволь. Свѣжія расшѣнія наливаются горячимъ опваромъ, и вдругъ приводятся въ кипѣніе, чтобъ цвѣту ихъ не лишитъ, также и вкусу; когда же варишь оныя въ холодной водѣ на умѣренномъ огнѣ исподоволь, прибавляя часѣ опчасу огня, то хотя разварятся онѣ мягко, но внутреннюю силу и наружный видѣ упрямѣтъ. Желашій совершенно сочнаго мяса вари оное большими кусками, приспавляя на огонь въ кипящѣ; ибо чѣмъ меньше будишь куски мяса, тѣмъ больше извлекается изъ нихъ силы, какъ то упомянуто было о курицѣ, на часѣи разрѣзанной и въ похлебкѣ вареной.

12) Упариваніе мяса.

Упариваніе мяса значить вареніе онаго въ закрытомъ горшкѣ, чтобъ сообщить оному совершенно сочный вкусъ; въ открытомъ горшкѣ лучшая сила мяса излещаетъ парами: употребляютъ къ сему глиняные горшки съ шреями ножками, или безъ оныхъ, и въ послѣднемъ случаѣ ставятъ оныя на желѣзномъ шреножникѣ; подъ шакое увариваніе лучше всего употребляютъ угольный жаръ, чтобъ былъ оный умѣренъ, и чтобъ мало помалу можно было оный привести въ сильнѣйшую степень, дабы мясо не обезсилѣло. Служатъ къ сему мѣдныя внутри вылуженныя кастрюли; однакожъ глиняные горшки лучше къ сему и прочіе, когда только оныя оплещи снаружи желѣзною проволокою подобіемъ сѣтки: шакимъ образомъ оплещенные горшки остаются всегда годны къ употребленію, и не могутъ разваливаться, хотябъ имѣли шрешины; можно въ шакowychъ горшкахъ варить капусту и рѣпу, кои скорѣе, нежели въ открытыхъ горшкахъ упрѣваютъ.

13) Масло и соль, нужныя къ варенію.

Безъ масла и соли не можемъ мы нашихъ пищъ учинить вкусными, а служатъ оныя къ размягченію пищи въ вареніи; само по себѣ разумѣется, что жирное мясо не требуетъ въ вареніи подбавки коровьяго масла.

Въ разсужденіи огородныхъ растѣній нужна та предосторожность, чтобъ масло коровье класъ не прежде, какъ оныя на огнѣ уже вскипятъ или закипать начнутъ; пошому что когда масло рано проникнетъ въ промежки растѣнія, не можеть оно мягко увариться: сѣ въ особливости нужно замѣчать о рѣпахъ, кои никогда не уварятся, естли масло положено будетъ прежде вскипѣнія оныхъ.

Чѣмъ жирнѣе будетъ мясо, тѣмъ больше должно класъ соли, и чрезъ то опнать противный его вкусъ. Дичина требуетъ соли шолько въ половину, нежели домашнее мясо, ибо отъ натуры содержишь въ себѣ больше соленыхъ частицъ; оная совѣмъ будетъ пересолена, когда положишь въ нее шолько соли, сколько кладется въ домашнее мясо.

Когда идетъ дѣло до сбереженія шолько красиваго цвѣту огородныхъ растѣній, на примѣръ: зеленой капусты, зеленыхъ фазолей и прочая, должно положить ихъ въ воду, класъ соль и вмѣстѣ взварить; естли соль положена будетъ позже, зелень огородныхъ растѣній пропадетъ и произведетъ слабую очень блѣдную зелень. Надобно стараться, чтобъ видъ пищи не менѣе пріятенъ былъ, какъ и вкусъ ея.

14) Ж а р е н і е.

Въ поварняхъ владѣтельныхъ Особъ на жареное таковое вниманіе обращается, что опредѣляюща къ тому особливые

повара жарельщики, кои однимъ только симъ кушаньемъ занимаются; отъ сего сія столько просшая впрочемъ пища выходитъ самая вкуснѣйшая. Не составляеиъ затрудненія и въ поварняхъ особъ средняго соспоянія имѣиъ столькожъ доброе и вкусное жареное; но не можно изобразитъ, сколько безопасно или неискусно въ разныхъ мѣстахъ съ онымъ поступаютъ; въ нѣкоторыхъ домахъ развѣ только случайно встрѣчается, что Хозяйка подастъ жареное, которое шерпѣть можно.

Покрытое черною скорлупою твердое и высохшее жареное можетъ приготовить и всякая крестьянка, а при томъ себѣ представлять, что подала она деликатное блюдо. Удивительно же, что нѣкоторыя Хозяйки благороднаго происхожденія имѣютъ столько неисправный вкусъ въ разсужденіи жаренаго; или, хотя гдѣ и бѣли доброе жареное, не стараются выспросить, какъ должно избавишься отъ грѣшности въ жаренѣ, которая и здоровью предосудительна, какъ о томъ говорено будетъ ниже. Малыя птицы, какъ-то кулики, дрозды, перепелки, жаворонки и прочія, всего болѣе изсушиваются; и это простирается до того, что вкусу мяса съ мясомъ разобрать не можно, а лишь по наружности заключить лезя, которой былъ куликъ, дроздъ или жаворонокъ.

Доброе жареное должно быть таково, чѣмъ жаромъ прохватило оное не столько, чѣмъ внутренніе красные соки совсѣмъ лишились своего цвѣту и вонѣ испекли. Докторъ *Унцеръ* говоритъ: Доброе жареное должно быть столько сочно, чѣмъ все напишано было выпившимся сокомъ, и когда на толстомъ мѣсѣ вырѣзать кускомъ, наполнялась бы пуста вскорѣ сокомъ, и какъ бы налипа онымъ была.

Извѣстно мѣ, что въ нѣкоторыхъ домахъ таковое по Англински приготовленное жареное отвергаютъ, утверждая, что гадко красную кровь въ жареномъ видѣть, нѣмъ больше, что это сырость мяса открываетъ.

Правда, когда совсѣмъ непереварившаяся кровь въ жареномъ находится, что оное бываетъ отвратительно и не поспѣло; однакожъ и не утверждаетъ, чѣмъ таковое жареное было въ Англинскомъ вкусѣ. По предписанію *Д. Унцера* выпекающей въ вырѣзанномъ мѣсѣ сокъ не долженъ быть кровяной, но мясного или алаго цвѣту; такового цвѣту сокъ показываетъ не сырое, но поспѣвшее жареное.

Къ приуготовленію сочнаго жаренаго должно мясо возмкнувъ на вершѣ, не вдругъ запечь, но ели, сперва припустить огонь очень слабой, потомъ жаръ мало помалу умножать; ибо, когда жаръ съ самаго начала будетъ великъ, мясо

вдругъ получить на поверхности толстую скорлупу и почернѣть. Таковой наружной скорлупѣ не должно быть толстой и кропкой, но слабой, наружному же цвѣшу жаренаго желтоватой или темноватой, а не черной; по сему и въ послѣдствіи не должно къ жареному пускашь сильный жаръ, для того что и тогда оное почернѣть, а внутри высохнетъ.

Надлежитъ же жареное, а особливо естли оное не шпиковано, тщательно помазывать коровьимъ масломъ, и не допускать, чтобъ было на ономъ сухое мѣсто; ибо маслу должно въ жареное входить, оное умягчать и не допускать, чтобъ внутренніе соки истекали; сало же, которымъ жареное искусно шпикуются или натывается, оказываетъ равное дѣйствіе, и служишь къ тому, чтобъ вкусъ жаренаго возвысить. Шпикованное жареное, естли только сало не старо или не ржаво, всегда будетъ вкуснѣе, нежели помазанное коровьимъ масломъ, а особливо значитъ это въ разсужденіи дичины: сравни шпикованное заячье или лосиное жареное съ нешпикованнымъ; со мясистымъ жаренымъ изъ домашняго мяса равное обстоятельство.

На вертелѣ жареное мясо весьма лучше жаренаго въ печи; знатокъ отвѣдавъ того и другаго, тотчасъ скажетъ, какъ оное жарено. Жареное печное бываетъ не столько сочно, какъ вертельное: жа-
рс-

ренія жирная свинина и гусь еще такъ и могутъ задерживаемы бытъ въ печи; однакожъ на вертелѣ выдутъ еще вкуснѣе. Телятина, въ печи жареная, выходитъ въ полы испорчена; есъли она въ печи часпо будетъ обливаема масломъ, можетъ имѣть средсвенный вкусъ; но со всемъ стараніемъ далеко не шакова, какъ жареная на вертелѣ.

Кромѣ жаренія въ печи и на вертелѣ, имѣемъ мы жареніе въ горшкахъ или въ закрышой посудѣ; оное почши уподобляется пареному или душеному кушанью, и бываетъ очень сочно, пошому что соки его не излесають.

Есть еще родъ жаренія на ростѣ, то есть, на желѣзной рѣшеткѣ надъ углями, которое впрочемъ извѣстно подъ именемъ *карбонада* или *гриллада*.

Жареное на ростѣ состоитъ изъ малыхъ кусковъ мяса или малыхъ ппичекъ, калбасъ и рыбъ; сначала и оному должно давать только умѣренной жаръ, а потомъ въ разсужденіи нѣкоторыхъ мясъ, особливо же баранины и свинины, оный усиливаетъ, пока жареное получитъ хрящевашую скорлупу. Жарятъ на ростѣ остатки большихъ частей жаренаго, на примѣръ ноги Индѣйскаго пѣшуха или гуся, кои отъ сего ошмѣнный вкусъ получаютъ; также и нѣкоторыя калбасы на ростѣ жарить лучше, нежели въ черепнѣ, когда только съ эшимъ въ поварнѣ обходиться умѣютъ.

НАСТАВЛЕНІЕ.

*Какимъ образомъ готовить пищу
для стола особъ средняго
состоянія.*

ГЛАВА I.

П о х л е б к и.

Всѣ пищи по вышесказанному могутъ раздѣлены быть на худшія или обыкновенныя, и лучшія или гостинныя пищи. Поелику здѣсь рѣчь идетъ о поварнѣ особъ средняго состоянія, обыкновенныя пищи не должно разумѣть шаковыми, кои надлежатъ и до стола служняго; пошому что хотя престолюдинѣ бѣтъ вообще съ особою средняго состоянія многія пищи, кои въ главныхъ примѣсахъ одинаковы, но образъ прѣготовленія въ побочныхъ примѣсахъ различенъ. Можно подобно прежде помянутой *Аррибальдѣ* учинивъея достойнымъ смѣха, когда различія сего не знавъ или не наблюдая.

Домы людей средняго состоянія не разны, и могутъ опять раздѣляемы быть на разные классы; ибо есть дома, въ которыхъ ежедневно и запросно гостиную пищу готвяшъ и готвяти въ состояніи; напрошивъ въ другихъ домахъ ежедневная пища бываетъ худшая, а шолько въ нѣ-
ко-

которыя дни лучшая, или такъ называемая гостинная; почему каждой Хозяйкѣ должно знать свое состояніе и доспѣшокъ или доходы, дабы въ распоряженіи всендневной и гостинной пищи не сдѣлать ошибки. Въ подлежащемъ наставленіи не для каждаго дома людей средней спашьи сказано будешь, что оному прилично, и что не идешь; такъ на примѣръ, для нѣкоторыхъ домовъ нижней спашьи похлебка, изъ бѣлаго пива пріуготовляемая, можешь сослѣпить гостинное блюдо, которыми прилично начеши ужинъ, иногда обѣдъ; но самая сія похлебка въ домахъ перьвой спашьи не идешь для гостей по крайней мѣрѣ въ обѣдѣ. По сему таковое разсмотрѣніе всякой Хозяйкѣ самой имѣть должно, для того что въ этомъ наставленіи для крашкести принято только два раздѣленія пищъ, именно, обыкновенныя и гостинныя; наблюдаемое же въ разсужденіи всякихъ пищъ происходитъ и съ похлебками, кои также раздѣляются на обыкновенныя и гостинныя.

1) Водяная похлебка или *вассерсупъ*.

Нарѣзавъ въ чашу тонкихъ ломтей хлѣба, обливъ кипяткомъ, и приправишь коровьимъ масломъ и солью.

2) Сія самѣпростѣйшая похлебка составляетъ обыкновенную, но для сего не пренебрегаемую; нѣкоторые особы охотно ѣдають оную для перемѣны, а не по основаніямъ бережливости, что похлеб-

ка эта самая дешевая: иногда больному противны бывающѣ лучшіе супы; и въ этомъ случаѣ сія водяная похлебка составляетъ для немоществующаго столькожъ здоровую, какъ и пріятную пищу.

- 2) Безъ прибавки довольнаго количества масла коровьяго похлебка сія не вкусна; должно также употреблять въ нее лучше пшеничной, нежели черной хлѣбъ, но первый не долженъ быть съ закомъ: старой папушникъ къ сему лучшій, но не должно онаго класъ много; потому что разбукаетъ и воду въ себя втягиваетъ, а отъ того похлебка дѣлается густа.

2) Нищенская похлебка.

Названіе сего супа показываетъ, что онъ долженъ быть обыкновенной: надобно взять верхней корки рѣшетнаго хлѣба, налишь холодною водою, положишь много коровьяго масла, и посоливъ, варишь исподоволь на умѣренномъ огнѣ, пока корка, большими кусками положенная, распадется и начнетъ крошиться.

- 1) Срѣзывая корку съ хлѣба, не должно оставлять на ней много мякиша; когда корка будетъ толщиной въ средній ручной палецъ, сего довольно; нижняя корка къ сему не годится.
- 2) Никакая похлебка, какъ сія, не требуетъ столько коровьяго масла, еслии хотѣтъ, чтобы была она вкусна; количество

по-

полагаемаго масла учиняетъ ее не очень дешвою.

- 3) Лучше къ сему употреблять черствой, а не мягкой хлѣбъ, потому что послѣдній можетъ въ саломашу свариться; коркъ должно всей развариться и соспояшь въ крошкахъ; естли сего не послѣдуетъ, похлебка не будетъ вкусна.
- 4) Для самаго сего верхняя корка хлѣба должна быть выпечена не липка, но тверда и хрящеваѣа; чѣмъ темнѣе будетъ сѣя корка, тѣмъ вкуснѣе будетъ похлебка, даже лучше пригорѣлая черно, нежели бѣлая.
- 5) Похлебка эта въ городахъ мало извѣстна, да и не годится оную варить изъ торговаго рѣшетнаго хлѣба; но какъ похлебка сѣя столько пишательна, вкусна и здорова, что знатоки довольно оною насытятся не могутъ: то охотники къ ней должны покупать для сего крестьянскіе хлѣбы въ деревняхъ, или заказывать имъ напасни верхнихъ корокъ и засушить, дабы можно было сѣю вкусную и очень крѣпительную похлебку приготовить, когда вздумается; естли будетъ оная хорошо сварена, не наскучитъ, хошябъ въ каждомъ ужинѣ была подавана.
- 6) Въ нѣкоторыхъ домахъ, кромѣ коровьяго масла, подбавляютъ въ нее прѣснаго молока; однако отъ кислоты чернаго хлѣба молоко сваривается, но вкусу это не

не портитъ; совсѣмъ шѣмъ первое прѣугошование лучше.

3) *Похлебка изъ бѣлаго хлѣба.*

Возьми цѣлой неразрѣзанной такъ называемой Французской хлѣбъ, вари оной въ холодной водѣ, и прибавь, сколько надобно, коровьяго масла и соли.

1) Эша обыкновенная похлебка требуетъ меньше масла, нежели водяная, подѣ Но и описанная, и прѣшна шѣмъ, кои въ ужинѣ желаютъ легковаримой пищи.

2) Хлѣбъ должно оставить цѣломъ, а не расширять онаго; горшокъ по сему, въ кошоромъ оный варится, долженъ быть просторенъ, поному что хлѣбъ очень разбукаетъ; должно же наблюдать, чтобъ хлѣбъ не разварился, но сколько возможно цѣлъ поданъ былъ въ чашѣ; если хлѣбъ не разбукаетъ, но опанется шаковъ, каковъ въ горшокъ положенъ, и означитъ шѣмъ, что онъ внутри съ закаломъ: похлебка выйдетъ меньше вкуса и казисна; послѣднее можетъ и отъ того случиться, когда вода отъ сильнаго огня вдругъ приведена будетъ въ воскипѣнїе.

3) Инымъ образомъ прѣугошование этой похлебки: когда хлѣбъ изрѣзавъ кусочками, варить въ водѣ съ прибавкою масла и соли.

4) *Пивная похлебка или бирсупъ.*

На хлѣбъ, изрѣзанной жеребейками, налить пива, варить, послѣ подложитъ
ко-

коровьяго масла, а при концѣ варенія инбирю.

- 1) Чтобъ сія обыкновенная похлебка по описанному прѣуготовленію была вкуснѣе, употребляется въ нее не бѣлой, но черной хлѣбъ.
- 2) Нѣкоторыя подслащиваютъ оную сахаромъ; другіе сладости въ ней не любящъ, что и лучше, а особливо когда пиво употреблено горьковатое. Еслили взявъ будетъ черной рѣшенной хлѣбъ, масла похребно класъ много; вмѣсто инбирю класъ можно перець, но первая приносъ къ сему приличнѣе.
- 3) *Пивная похлебка съ яйцами* готовится таковымъ образомъ: пиву дають на огнѣ согрѣться, тогда крошатъ въ нее бѣлаго хлѣба, а когда станеть закипать, подбиваютъ яйцами. Когда по годовому времени недоспашокъ въ свѣжихъ яйцахъ, можно вмѣсто оныхъ подложить *снимокъ* молочныхъ тогда, какъ похлебка снята будетъ съ огня; вкуснѣе однако бываетъ сія похлебка, когда подложишь въ нее сбитыхъ вмѣстѣ яицъ и снимокъ. Эту пивную похлебку обыкновенно подслащиваютъ сахаромъ, и бѣлой хлѣбъ крошатъ въ самые drobные сухарики; не должно допускать похлебку эту кипѣть, въ каковомъ случаѣ весь хлѣбъ разварится.

5) Бѣлаго пива похлебка.

Взявъ бѣлаго пива, когда оное кипѣтъ начнешь, положить въ него жеребейками нарѣзаннаго бѣлаго хлѣба или сипнаго; яйца разбить на *снимкахъ* съ прибавкою сахару и корицы; и когда похлебка слипа будетъ въ чашу, посыпать оную свѣрху густо корицею.

- 1) Сахаромъ похлебку эту не должно переслащивать, отъ чего получаетъ она слабой вкусъ.
- 2) Можно похлебку сѣю удобрить, когда подбавишь вина, но не краснаго.
- 3) Во многихъ домахъ можешь похлебка эта служишь за *гостиную*; но употребляется, когда послѣ нее подано будетъ блюдо соленой рыбы.

6) Великоденская похлебка или Шведской супъ.

Похлебку сѣю часто и охотно ѣдятъ въ Швеціи: возьми яичныхъ желтковъ, разбей оные на прѣсномъ молокѣ, подбавь не много пива, и дай въ этомъ раскипѣшь накрошенному бѣлому хлѣбу; какъ скоро похлебка закипитъ, должно снять съ огня и приправить сахаромъ и корицею; по сложеніи въ чашу должно свѣрху густо посыпать корицею.

- 1) Сѣю похлебку должно ѣсть, какъ скоро съ огня сойдетъ, ибо постоявъ, сгущается; по сему и хлѣба крошить въ нее не должно много, ибо отъ сего густѣетъ.
- 2) Въ нѣкоторыхъ домахъ похлебка эта служишь *гостиною*, очень пишательна

и столько сытна, что не должно ѣсть оной много, кшо хочеть сберечь аппетитъ къ слѣдующимъ блюдамъ; по сему варящъ оную въ таковомъ случаѣ, когда нечаянно много людей къ столу случится, и кушанья по числу особъ покажется недостаточно. Можно сію похлебку поддобрить, когда къ пиву прибавить бѣлаго вина: употребляется впрочемъ пиво черное, естли только оно сладко; естли же будетъ пиво горькое, должно класть онаго меньше, чтобъ горечь не слишкомъ была ощутительна.

7) *Пивная похлебка съ тминомъ.*

Варить съ пивомъ мѣлко сполченаго шмину, съ накрошенымъ хлѣбомъ, и съ прибавкою масла коровьяго и сахару, во что наконецъ должно подбить нѣсколько яицъ.

1) Похлебка эта также надлежитъ въ число обыкновенныхъ, и подають оную отчаспи въ обѣдѣ, часью ввечеру; когда подають потомъ блюдо неудобоваримой пищи, или надменіе производящей, или когда таковая пища за обѣдомъ уже была, а ввечеру желаютъ шминною похлебкою желудокъ подкрѣпить.

2) По таковой причинѣ, когда посѣтивъ доброй пріятель, можетъ похлебка сія бытъ и гостинною, когда извѣстно, что пріятель, посѣщающій, похлебку эту въ

Часть VII. Отдѣл. 2. Н под-

подкрѣпленіе слабаго желудка охотно и часто употребляетъ.

- 3) Тминная похлебка требуетъ чернаго пива, и бываетъ вкусомъ несравненно хуже, когда употреблено въ нее будетъ пиво бѣлое; проспительно это дѣлать только по нуждѣ, въ недостаткѣ перваго пива.

8) Мучная похлебка.

Когда вода взварится, подбивается въ нее лучшей пшеничной муки съ масломъ коровьимъ и солью, и варится до тѣхъ поръ, какъ сырой вкусъ мучной минуется; масло надобно класъ въ горшокъ вмѣсѣ съ мукою, чтобы и оно приварилось.

- 1) Похлебка эта также обыкновенная, но въ разсужденіи простоты пріугошвленія, добраго вкуса и здоровоспи, во многихъ домахъ подается въ ужинѣ.
- 2) Въ похлебку сію хлѣба не крошатъ, почему и должна она быть ни густа и ни жидка слишкомъ.
- 3) Не должно въ эту простую похлебку употреблять стараго бочкою пахнущаго масла, чтобы не испортишь вкусу; что наблюдать должно и со всѣми простаго пріугошвленія похлебками.
- 4) Самая сія похлебка называется климперсупъ (*), когда въ муку прыснуто бу-

(*) По переводу *комковая похлебка*; въ Малороссіи *галушки*; у Татаръ *салма*.

будетъ холодной воды, и смоченная мука руками въ продолговатыя полоски или комки смята будетъ, пошомъ брошена въ кипяшокъ и уварена: нѣкопорые любяшъ таковое прѣуготовление; но первое легче для желудка, когда подавать за ужиномъ.

5) Охощники къ молочнымъ пицамъ вмѣсто воды варяшъ похлебку сѣю на молоко; зависяшъ въ этомъ случаѣ отъ сообразности къ прочимъ пицамъ: ибо, когда слѣдовать за сѣю похлебкою кислымъ пицамъ, вареніе на молоко не прилично.

6) Гдѣ о соли въ приправку похлебокъ не упоминается, должно само по себѣ разумѣшъ, что это нужно для всякихъ; не соляшъ похлебки только винныя, вишневая и изъ сливнаго соку.

9) *Петрушечная похлебка.*

Изрубивъ петрушку мѣлко, положи въ кипящую воду, и когда накрошенной въ нее бѣлой хлѣбъ размякнешъ, вынь оной вонъ поспѣшно, подбей нѣсколько яицъ въ похлебку и положи хлѣбъ обрашно; похлебку эту не должно спавишъ опяшъ на огонь, но тошчасъ подавать на столъ горячую.

1) Сѣя обыкновенная вечерняя похлебка можетъ приготавлиема бышъ въ такомъ размѣрѣ, что на полторы бушлыки воды должно класъ шесть яицъ.

- 2) Присаливать оную должно прежде положенія шравы пштрушки, дабы не ушрашила оная зеленаго своего цвѣту; масло же коровье класъ вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ въ горшокъ, чтобъ оно хлѣбъ прохватило.
- 3) Когда крошеной хлѣбъ не разбукаетъ, но остается слипухами, вкусъ похлебки выходитъ не хорошъ; почему сначала должно на испытаніе положить онаго кусочка два и смотрѣнь, разбукаетъ ли оной; въ невареномъ же хлѣбѣ узнать не лзя, распустился ли оной въ кипятокъ. Утверждаютъ, что пшеница, родившаяся на одномъ овечьемъ навозѣ, доставляетъ таковой хлѣбъ, копорой никогда въ вареніи не разбукаетъ; то же происходитъ отъ сноповъ, къ самой землѣ въ скирдахъ лежавшихъ.

10) *Кервелевая похлебка.*

Кервельная похлебка также обыкновенная, и приготавливается одинако съ пштрушеною; можно оную поддобрить, когда класъ бѣлой хлѣбъ, подсушивъ въ чашу, и выливать на оный похлебку; также нѣкопорыя кладутъ въ нее одни желтки яичные, а бѣлки опкидываютъ, естли не намѣрены подбивать похлебку яйцами, но выпустишь оныя въ нее.

11) *Щавелевая похлебка.*

Листы молодого щавелю обобратъ съ стеблей и среднихъ жилокъ, крупно изру-

рубить, варить присоливъ, съ прибавкою мушкашнаго цвѣшу и малой доли сахару въ говяжьѣмъ отварѣ, а накладывая въ чашу, вылить похлебку на прежде положенной поджареной ломпиями пшеничной хлѣбъ; въсѣю хлѣба можно выпустить въ нее яицъ. Похлебка эта надлежитъ въ число обыкновенныхъ, и только изрѣдка можеть быть гостинною.

12) Травная похлебка съ выпускными яйцами.

Берется для оной отваръ говяжій, или изъ старой курицы, чтобъ была она питательнѣе и вкуснѣе; употребляютъ отчасти отваръ и изъ шеляпины, но оной съ вышеписанными равняться не можеть. Въ этомъ отварѣ увариваютъ разныя молодыя травы, приправляя солью и мушкашнымъ цвѣшомъ; употребительныя травы берутся таковыя, сколько имѣть можно, на примѣръ: кервель, спинашъ, портулакъ, драгунъ, щавель, листки гороху, спаржа, молодая морковь и молодой пущарнакъ; когда сїи травы и корни мягко уварятся, выпускаютъ въ похлебкѣ яйца одно по другомъ и даютъ онымъ свариться.

1) Сїя травная похлебка гостинная въ обѣдѣ.

2) Она пріятна только въ весеннее время, ибо когда травы сїи поустарѣютъ, не удобно оныя разваривать, при томъ же не будутъ онѣ въ диковину.

- 3) Въ разсужденіи щавелю должно имѣть осторожность, чѣмъ класъ онаго умѣреннѣе, и въ прошивномъ случаѣ не сдѣлашь бы похлебку кислѣю; когда же отвращаешь кислѣю сахаромъ, естественный вкусъ правъ пропадетъ, а онъ-же въ этомъ кушаньѣ и важенъ.
- 4) Въ нѣкоторыхъ домахъ жиръ, отъ мяса осмѣивающійся въ отварѣ, славливаютъ; такіе похлебники должны подправлять коровьимъ масломъ.
- 5) Чѣмъ выпускныя яйца въ похлебкѣ не очень сгустились, есть къ тому особенной способъ. Этотъ способъ, которыми приправляютъ нѣкоторые блюда, описанъ будетъ особенно ниже сего.

13) *Гороховая похлебка.*

Обыкновенно употребляютъ къ ней остатки густого гороху: онаго должно взять, сколько заблагоусмотрѣно будетъ, положивъ въ цѣдилку, лишь горячую воду, чѣмъ вся лузга осмѣлась, и въ похлебку попалъ не могла; процеженное поставитъ на огонь, подбавивъ крошекъ пшеничнаго хлѣба, коровьяго масла, перцу и соли, сколько нужно будетъ; а когда хлѣбныя крошки размякнутъ, подавать на столъ.

- 1) Столько обыкновенная похлебка, какова гороховая, имѣетъ на себя многихъ охотниковъ; оную подаютъ и въ обѣдъ, если послѣдующія пища таковы, кои производятъ надменіе, каковы:

ка-

капуста, сухіе овощи и прочая; для того что полагаемое въ нее довольное количество толченаго перцу прѣугошляешь желудокъ къ одолѣнію послѣдующихъ твердыхъ пищъ; Хозяйкъ должно послѣдство на столѣ пищъ распоряжать по сему порядку.

- 2) Надлежитъ наблюдать размѣръ въ разсужденіи количества гороху и крошекъ бѣлаго хлѣба, чѣмъ похлебка не вышла густа: впрочемъ можетъ она учиниться соусомъ; должно же оную не медливъ подавать на столъ, ибо чѣмъ болѣе спойтъ, тѣмъ больше густѣетъ.
- 3) Въмѣсто крошенаго хлѣба бѣлаго кладутъ въ пѣкошорыхъ домахъ тонкими ломшиками нарѣзанной ржаной; кажется, что оный и приличнѣе.
- 4) Когда подложитъ въ эту похлебку селлерей и уваритъ мягко, выйдетъ она вкуснѣе.
- 5) Удобривается похлебка сія пшѣмъ, когда крошенные сухарики пшеничнаго хлѣба прежде положенія въ оную поджаритъ насухо въ коровьемъ маслѣ; для сего надлежитъ масло распустить на сковородѣ, и сухарики въ ономъ жарить; иныя просто безъ масла поджариваютъ ломтики папушника и наливаютъ на оные похлебку, накладывая въ чашу.
- 6) Гороховая похлебка чрезмѣрно сытна, и Хозяйка можетъ оную сдѣлать вели-

кую разспановку въ случаѣ недоспа-
шка кушанья по числу особъ.

- 7) По этой причинѣ можетъ иногда по-
нуждѣ изъ этой похлебки сослѣавить
гостиницу; но тогда должно пригото-
влять оную по замѣченному въ № 5).

14) *Бобовая похлебка.*

Ошобратъ бѣлыхъ сухихъ бобовъ,
чтобъ не было между оними синихъ, ва-
рить въ холодной мягкой водѣ, и когда
въ половину раскипятъ, подбавить въ
нихъ говяжьяго бульѡну, а напослѣдокъ
шиміану, или маірану и пштрушки.

- 1) Въ недоспащкѣ говяжьяго ошвару ко-
нечно принуждено ошавить одни бобы
съ ихъ ошваромъ; но въ этомъ случаѣ
похлебка будетъ слаба, и должно бу-
детъ помочь прибавкою помянутыхъ
пряныхъ травъ, и приправою добраго
Майскаго сбора масла.

- 2) Похлебка сія должна быть нѣсколько
густовата.

- 3) Бобовая похлебка *обыкновенная* т. е.
послѣавляется въ обѣдѣ запросто; она
очень сытна и можетъ употреблена
быть, когда ошашокъ спола занима-
ютъ легкія пиши, какъ-то въ соли
отварная или жареная рыба.

- 4) Нѣтъ же обыкновенія подавать сію по-
хлебку лѣтомъ и осенью, но зимою и
въ началѣ весны.

15) Овсяныхъ крупъ похлебка.

Сія сполькожъ здоровая, какъ и прѣшная похлебка, потребуешъ крупъ, сдѣланныхъ изъ разварнаго овса; ибо дѣлаются крупы сіи и изъ неразварнаго овса: послѣднія не таковы вкусны; разварить сіи крупы въ холодной водѣ, процѣдишь въ цѣдилку или сито, чшобъ лузга и крошки осшались; процѣженное приставишь на огонь, положишь крошекъ пшеничнаго хлѣба и вмѣстѣ съ оными масла, варишь, пока хлѣбъ размякнешъ,

1) Вмѣсто пшеничныхъ нѣкоторыя берутъ ситнаго хлѣба, ломшиками нарѣзаннаго, на кошпору выливають похлебку, накладывая въ чашу; ни бѣлаго, ни ситнаго хлѣба не должно класъ много, ибо оныя разбукая, учиняютъ похлебку густою. Ситной хлѣбъ не поршишь похлебку, кажется еще, что удобряешъ оную лучше пшеничнаго; въ обоихъ случаяхъ похлебка сія только обыкновенная, подаваемая въ обѣдѣ и ужинѣ.

2) Гостиною похлебку эшу можно учинишь, когда обварнаго миндаля очистишь отъ лузги, сперешъ на мѣлкую шерку, и подложишь въ сваренную уже похлебку, тогда же подбавишь масла коровьяго, сахару съ разбишыми яичными желтками: положивъ сіи подбавки, похлебку на огнѣ держашъ уже не должно; и когда подбавишь еще коринки заблагодарсудишь, надлежитъ оную особливо

въ водѣ разваришь, чтобѣ вздулась, тогда оную опкинувъ въ ситѣ, чтобѣ отекла, класъ въ похлебку; шаковымъ образомъ похлебка цвѣту не потеряетъ; коринки больше берутъ, когда не класъ пшеничныхъ крошекъ. Яичныхъ бѣлковъ для того не кладутъ; что оныя свари-
ваются и сославляютъ пряди, кои для нѣкошорыхъ прошивны бываютъ; осна-
ющіеся бѣлки можно обратишь для
инаго употребленія, на примѣръ въ яи-
шницу, и прочее. Сію гостиную похлебку
подають въ ужинѣ, но въ недоспашкѣ
другой служатъ она и въ обѣдѣ;
впрочемъ похлебка эта прилична ко вся-
кимъ послѣдующимъ пицамъ.

- 3) Еще въ недоспашкѣ свѣжихъ яицъ
можно сію гостиную похлебку поддо-
бришь крошками пшеничнаго хлѣба, под-
жаренными въ коровьемъ маслѣ; одна-
кожъ она и будетъ не шакова.
- 4) Не должно употреблять въ эту похлеб-
ку коровьяго масла застарѣлаго, кошо-
рое совсѣмъ оную испортитъ; масла,
кадкою или инымъ пахнущаго, никаки-
ми приправами заглушить не можно.
- 5) Когда принуждено будетъ овсяныя кру-
пы покупать, а вкусны бываютъ оныя
дѣлаемыя изъ разварнаго овса, то на-
длежитъ, покупая, знать различіе кру-
пу, дѣлаемую изъ сыраго овса, чтобѣ не
обманули. Крупа изъ разварнаго овса
бываетъ цвѣтомъ шемновата, что про-
исхо-

исходитъ отъ сушенія овса въ печи послѣ разварки; крупа изъ сыраго овса имѣетъ цвѣтъ бѣлой, и облипаетъ бѣлою мукою, которая пристаеиъ и къ рукѣ, когда ея крупы ворочаеиъ; должна также крупа изъ разварнаго овса въ вареніи очень разбукаеиъ, чего съ другою не случается, ибо первая въ сушеніи очень ссыхается.

16) *Грешневая кашица.*

Развари грешневыхъ крупъ въ прѣсномъ молокѣ, и когда размякнутиъ, подбавь масла коровьяго и присоли.

- 1) Похлебка эта обыкновенная, подаваемая въ ужинъ, и хлѣба въ нее не крошаеиъ, потому что крупы заступаеиъ онаго мѣсто.
- 2) Грешневые крупы обыкновенно бываеиъ шроякаго рода: крупныя, среднія и самыя мѣлкія; послѣднія идуиъ только на господскій столъ. Прилично подаваеиъ кашицу сію, когда послѣдующія блюда на столъ состояиъ изъ соленой рыбы, или иныхъ некислыхъ и неодуваеиъ пицъ.
- 3) Когда недосшашокъ въ хорошемъ прѣсномъ молокѣ, какъ то не рѣдко въ городахъ случается, или должно будетъ распорядитъ кашицу эту прилично къ кислымъ и одуваеиъ пицамъ; должно кашицу варитъ на водѣ и приправитъ довольнымъ количесшвомъ коровьяго

яго масла; но оное должно быть очень свѣже и безъ всякаго запаху.

17) *Похлебка изъ перловыхъ крупъ.*

Крупы прислужишь на огонь въ холодной водѣ, и когда въ половину разварится, воду слишь, а вмѣсто оной налешь прѣснаго молока, разваришь въ ономъ совсѣмъ крупы, подбавивъ масла и присоливъ.

1) Эша обыкновенная похлебка, бывъ варена на молокѣ, прилична не ко всякимъ послѣдующимъ пищамъ, почему оную надобно разумѣть, когда и съ чѣмъ подавашь.

2) Перловыя крупы бываютъ либо яшныя или пшеничныя: первыя должны быть мѣлки, и чтобъ не оставалось на нихъ ни малой лузги; на кошорыхъ же есть части лузги, тѣ для господскаго стола не годятся; въ изобильныхъ мѣстахъ и служители крупъ яшныхъ съ лузгою есть не станутъ.

3) Если мѣлкія перловыя или просыя яшныя и пшеничныя крупы варить въ говяжьѣмъ ошварѣ, или хошя въ куриномъ и шелячьѣмъ, составишь это *гостиную* похлебку. Приправляютъ оную мушкатнымъ цвѣтомъ, также корнями селлерей или пшуршки, и спаржею; можно оную выливать въ чашу къ подаванію на столъ на поджареные ломши пшеничнаго хлѣба, чтобъ оныя размякли. Нѣкоторыя подбиваютъ сію похлебку

ку яйцами, но смотрѣть того должно; чшобъ бѣлокъ яичной не сварился длинными прядми; можно же и выпускныя яйца класъ вѣ нее по сказанному подѣ No 12).

18) *Пшениная похлебка.*

Обыкновенно берутъ къ сему остатѣшки изъ просяныхъ крупъ вареной молочной каши, разводятъ эшотъ остатковъ прѣснымъ молокомъ и варятъ съ прибавкою малой доли коровьяго масла и крошенago папушника.

- 1) Похлебка эша обыкновенная, и подается ввечеру; надобно оную, равно какъ и всякія молочныя пищи, знатъ, къ какимъ послѣдующимъ блюдамъ подавать.
- 2) Похлебку сію должно варить жидко, употребляя много молока и меньше хлѣба.
- 3) Когда не случится остатковъ пшениной каши, а пожелаешь имѣть сію похлебку вѣ перемѣну пищи, должно пшениныхъ крупъ разварить особливо, такъ какъ сказано будетъ вѣ главѣ шрѣшней.

19) *Сливная похлебка.*

Варятъ оную изъ свѣжихъ сливъ, къ чему должно брать самыя спѣлыя, и косточки изъ нихъ выкинуть; очищенныя онѣ косточекъ сливы варить вѣ водѣ, приправивъ гвоздикою и положить поджаренаго хлѣба.

- 1) Сію обыкновенную похлебку всегда подаютъ вѣ ужинѣ; а вѣ разсужденіи при-
ли-

личія оной къ другимъ пицамъ должно замѣчашь сказанное о молочныхъ похлебкахъ.

- 2) Сливы должно варить до шѣхъ поръ, пока разварятся и похлебка огустѣетъ, безъ чего будетъ она водяна и не вкусна.
- 3) Не должно класить въ нее ни масла, ни соли.
- 4) Поджареной хлѣбъ прибавляется для здоровоспи, ибо оный укрощаетъ слабящее свойство сливъ; многія употребляютъ къ сему много ржаного хлѣба, ибо оный съ сладостію сливъ мѣшаясь, возвышаетъ вкусъ; что производитъ и всякая кислоша, къ сладости подбавленная.
- 5) Готовящъ же изъ сухихъ сливъ *обыкновенную* похлебку одинаковымъ образомъ, какъ и изъ свѣжихъ, кромѣ того что косточекъ изъ сливъ не вычищаютъ.
- 6) Дѣлающъ же изъ сухихъ сливъ *слѣдующую гостиную похлебку*: избираютъ сливы самаго лучшаго и крупнаго рода, наливаютъ кипяткомъ, и даютъ онымъ споясть, пока размокнутъ; таковыя разбукнувшія сливы вынувъ изъ воды, разрѣзываютъ вдоль, вычищаютъ косточки; оставивъ нѣсколько воды, взвариваютъ, и подбавивъ мѣлко крошеной лимонной корки, корицы и кардамону, сахару и коринки, со всемъ довариваютъ; напоследокъ положивъ нѣсколько вина бѣлаго и поджаренаго хлѣба въ чашу,
да-

даютъ послѣднему размякнуть и подаютъ на супъ. Сію гостиную похлебку обыкновенно готовятъ къ ужину, иногда же подаютъ и въ обѣдѣ, когда пошомъ должно слѣдовать какой нибудь соленой пищѣ; можно же эту похлебку въ жаркое время ѣсть холодную, почему должно сваривъ оную за нѣсколько часовъ, посыпавъ на ледъ, чтобъ остыла: равнымъ образомъ поступаютъ съ похлебкою изъ свѣжихъ сливъ, которую охотнѣе ѣдятъ холодную, нежели горячую.

20) Вишняя похлебка.

Берутся для оной спѣлыя кислыя вишни, кои варятъ въ водѣ съ прибавкою толченой корицы, и, подобно сливной похлебкѣ, выливаютъ въ чашу на ломти поджаренаго сипнаго или бѣлаго хлѣба.

- 1) Въ мѣстахъ, гдѣ вишни рѣдки, похлебка эта составляетъ гостиную.
- 2) Многіе любятъ подслащиваніе этой похлебki сахаромъ, въ чемъ однако надобно наблюдать мѣру, чтобъ не пересластить.
- 3) Еще охотнѣе вишенную похлебку ѣдятъ въ лѣтнее жаркое время холодную, нежели горячую.
- 4) Наложивъ сію похлебку въ чашу, посыпаятъ еще толченою корицею.
- 5) Похлебка сія со сливною сходна тѣмъ, что не терпитъ подбавки масла и соли.
- 6) Готовятъ же сію похлебку изъ сухихъ вишенъ: раздѣляютъ вишни на двѣ части,

сти, изъ коихъ одну толкутъ сухихъ съ косточками мягко, и съ поджареною нѣсколько мукою подбавляютъ къ другой половинѣ варящихся въ водѣ вишенъ; производися же это шаковымъ образомъ: толченныя вишни кладутъ въ цѣдилку, поливаются кипячкомъ, чтобъ гуща промылась, а косточки остались бы; тогда подбавить еще не много винограднаго вина, очень мелко скрошеной лимонной корки, сахару, корицы и кардамону, потомъ похлебку выливать въ чашу на положенной поджаренной сипной или пшеничной хлѣбѣ; сію *гостиную* похлебку можно также быть холодную, и посыпается мелко толченою корицею. Въ разсужденіи этой, равно и сливной похлебки, нужно Хозяйкѣ располагаться не шокмо съ послѣдующими блюдами, но даже соображаться съ кушаньемъ, кошорое было за обѣдомъ; почему когда въ обѣдѣ подаваны были, на примѣръ: горохъ, сельди, соленое и копченое мясо, и тому подобныя швердыя и припомъ жажду возбуждающія пищи, тогда похлебка сія ввечеру совершенно соглашается съ обѣденнымъ столомъ.

- 7) Въ нѣкоторыхъ домахъ гоповяютъ эту похлебку шаковымъ же образомъ изъ свѣжихъ вишенъ: толкутъ оныя всѣ, и варятъ по вышесказанному о сухихъ вишняхъ; однакожъ вареніе шаковымъ обра-

образомъ не всякому иравится, ибо требуетъ околнчностей, а Хозянкъ не всегда бываетъ свободное время.

21) Черничная похлебка.

Ягоды чернику должно отобрать чисто и также варить, приправивъ и наливать на поджареной папушникъ, какъ сказано о похлебкѣ изъ сухихъ вишенъ; но приготовлять оную легче, ибо шумъ шолочъ нечего и процѣживать. Составляешь оная гостиную похлебку, копорая тѣмъ предъ сливную и вишенною преимуществуетъ, что согласна со всякимъ кушаньемъ; понеже черника содержишь въ себѣ вязательное свойство, такъ что и поносы оною лечашъ. Кто склоненъ къ запорамъ, не долженъ этой похлебкѣ бсть часто и помногу вдругъ; подаютъ оную и холодную; нѣкошорыя варящъ черничную похлебку и на молоко, что не противно.

22) Похлебка изъ пшена срацинскаго.

Когда отъ прежняго стола останетъя густая каша молочная изъ срацинскаго пшена, приготовляется изъ оной къ ужину молочная похлебка; прѣготовленіе оной совершенно сходно съ описанною подъ No 18 пшенною похлебкою, и съ оною состоитъ въ одинакой цѣнѣ. Похлебка же изъ срацинскаго пшена на мясномъ отварѣ готовится одинакимъ образомъ, какъ изъ перловыхъ крупъ подъ No 17 описанная, и о чемъ впереди еще говорено будетъ.

23) Похлебка изъ манны или швадена.

Что значашъ сїи крупы, описано въ 3 Части сего Сочиненїя: должно оныя разварить въ водѣ, и когда оныя разбукнушъ, воду начисто слить, а вмѣсто того налить прѣснымъ молокомъ съ прибавкою малой доли коровьяго масла, поставить на огонь и уварить; наконецъ приправишь сахаромъ и мѣлко толченою корицею.

- 1) Похлебка сїя *гостинная*, приличная ко всякимъ другимъ кушаньямъ, ибо шваденъ содержишъ въ себѣ опчаспи вяжущее свойство.
- 2) На каждого человѣка полагается сихъ крупъ добрая полгорсть; а какъ эпосъ плодъ очень сытенъ, то Хозяйка можетъ съ бережью поступить въ разсужденїи подаваемыхъ на столъ другихъ пищъ.
- 3) Хлѣба въ сїю похлебку класъ не нужно; подавая оную, посыпашъ густовато корицею.
- 4) Смошрѣшь того, чтобъ похлебка не вышла густа, и въ случаѣ огущенїя должно развести молокомъ.
- 5) Поелику молоко легко пригорѣть и вкусъ испорчить можешъ, должно щипательно мѣшать, а особливо на днѣ кастрюлки; что въ разсужденїи всякихъ молочныхъ похлебокъ и пищъ наблюдать должно.
- 6) Нѣкоторыя крошатъ въ нее лимонной корки предъ подаванїемъ на столъ; но
кор-

корку должно крошить сколько возможно мѣлче, чѣмъ на зубахъ сколько можно меньше была оная ощутишельна, ибо оная не уваривается; увариваніе же лимонной корки, равно какъ и всякихъ другихъ пряныхъ приправъ, лишаетъ ихъ вкусу.

- 7) Гдѣ упомянуто и еще упоминаемо будешъ о *лимонной коркѣ*, не должно въ эшомъ разумѣть кружковъ изъ цѣлаго лимону. Сіи въ молочныя пици не годятся, ибо кислотою своею молоко спварожашъ; лимонная корка значить наружную съ лимона обрѣзанную кожу.

24) *Молочная похлебка.*

Когда молоко на огнѣ закипаетъ будешъ, крошить въ него мѣлко пшеничнаго хлѣба, присолишь, и дашь еще разъ вскипѣть.

- 1) Эша вечерняя похлебка *обыкновенная*, и въ домахъ, гдѣ естъ дѣти, часто готовится.
- 2) Масла коровьяго въ нее не кладутъ, и хлѣбъ бѣлой, а не кислой, ибо онъ послѣдняго молоко спварожится. Естли папушника положено будешъ много, то онъ разбуканія онаго можетъ похлебка вышши густа.

25) *Юражная похлебка.*

Юражная похлебка не шакова подается на столъ господскій, какъ гошворяшъ оную для стола служняго; но естъ охотники на пригошворяемую слѣдующимъ об-

разомъ: послѣ того какъ свѣжая юрага съ перебраннымъ начисто анисомъ и шершымъ черствымъ сипнымъ хлѣбомъ варена, и сквозъ сипо процѣжена будетъ, должно подбавишь въ нее свѣжей смѣшаны, нѣсколько сахару и корицы, также и при-солишь, а потомъ всему еще разъ дашь вскипѣшь.

- 1) Похлебка эта главнѣйше должна вкусъ имѣть анисной; почему и класъ онаго надлежитъ не мало.
- 2) Не должна же похлебка сія быть водяна, но густа; если хлѣбъ густоты этой не произведетъ, должно предъ на-кладываніемъ въ чашу подбить въ нее нѣсколько желтковъ яичныхъ.
- 3) Папушника или хлѣбнаго мякиша въ нее не кладушь, для того что сначала варится она съ шершымъ хлѣбомъ; а чтобъ не вышло въ ней хлѣбныхъ слипковъ, употребляется къ сему самой сухой хлѣбъ, которой по шерсти про-сѣвается, и самая похлебка процѣживается въ сипо, чтобъ комки, слипшіе-ся въ вареніи, остались.
- 4) Похлебка эта вечерняя *гостинная*, и при наклаиваніи должно оную густо по-сыпать корицею.

26) *Озеренковая похлебка.*

Озеренки или покрупки остаются при дѣланіи гречишныхъ крупъ, и отличны отъ подбивочной муки; сія въ рукахъ ощущает-ся мягка, озеренки же зернисты, но мѣлче са-
мыхъ

мыхъ крупъ. При дѣланіи пшеничныхъ крупъ также выходятъ озеренки, когда въ первый разъ пшеница въ жерновахъ будетъ пропущена и частымъ ситомъ просѣена, а чрезъ то ошдѣлена отъ муки и отрубей; такимъ же образомъ получаютъ и гречишные озеренки: готовятъ изъ сихъ озеренковъ вкусомъ пріятныя густыя пицци и похлебки. Озеренковая похлебка готовится таковымъ образомъ: обмываютъ озеренки горячею водою, процеживаютъ, наливаютъ въ горшокъ прѣснаго молока, кладутъ озеренки, и при безприспанномъ мѣшаніи присоливъ и прибавивъ коровьяго масла, доканчиваютъ вареніе; вмѣсто молока употребляютъ въ нее и говяжій отваръ.

- 1) Озеренковую похлебку во многихъ мѣстахъ подаютъ въ ужинъ и считаютъ *гостиною*.
- 2) Пшеничнаго хлѣба въ оную не крошатъ, и наблюдаютъ, чтобъ похлебка не вышла густа.
- 3) Накладывая къ подаванію на столъ, посыпаютъ мѣлко толченою корицею и сахаромъ, подождавъ, пока въ молочной похлебкѣ сдѣлается на верьху перепонка, чтобъ корица и сахаръ видимы были.
- 4) Кромѣ пшеничныхъ и гречневыхъ озеренковъ бываютъ и пшенныя, изъ коихъ таковымъ же образомъ готовятъ *гостиную* похлебку.

27) *Винная похлебка или венсупъ.*

Соспoишъ оная изъ винограднаго вина, сахару, корицы, гвоздики и дробныхъ пшеничныхъ сухариковъ съ подбивою яичныхъ желтковъ.

- 1) Вино должно только взварить, а не въ кипѣнiе приводить, попомъ подбивъ въ немъ яичныхъ желтковъ безъ бѣлковъ и положить сухари и пряности.
- 2) Наложивъ въ чашу, похлебка сѣя высыпается мѣлко толченою корицею.
- 3) Выше упомянуто уже, что въ большую часть винныхъ похлебокъ ни соли, ни масла коровьяго не кладется.
- 4) Берущъ въ нихъ лучше бѣлое, нежели красное вино.
- 5) Описываемую теперъ похлебку не лзя назвать ни обыкновенною, ни гостинною; во многихъ домахъ считается оная средняго рода похлебкою.
- 6) Въ винныя похлебки употребляютъ самое простое вино: поелику пряности вкусъ вина перемѣняютъ, то и не можно знать, каково оное; убыточно въ домахъ средняго состоянiя употребляютъ въ сѣи похлебки иностранныя дорогія вина.

28) *Винная похлебка съ тертымъ пачушникомъ.*

Когда вино взварится, положишь въ него тершаго и просѣяннаго бѣлаго хлѣба съ тертою лимонною коркою; разбиныхъ яичныхъ желтковъ, также корицы, сахару и гвоздики.

- 1) Въ эту похлебку, такъ какъ въ предшедшую, пшеничныхъ сухариковъ не кладутъ за шѣмъ, что онъ пшеничнаго шерстаго хлѣба бываетъ она довольно хлѣбна.
- 2) Похлебка сія больше предшедшей уважается.
- 3) Она обще съ предшедшею составляетъ вечернее блюдо.

29) Винная похлебка съ перловыми крупами.

Перловыя крупы должно вопервыхъ разварить въ водѣ мягко; когда вода уварится до половины, вливается вино, приваривается, а напоследокъ кладется не много свѣжаго масла, лимонной корки, корицы, гвоздики и сахару съ подбивкою яичныхъ желтковъ.

- 1) Похлебка эта гостинная, которою обѣдъ начинается.
- 2) Для крупъ только прибавляется не много масла, чтобъ похлебка не имѣла въ себѣ такъ называемаго водянаго вкуса; но масло должно быть очень свѣжее, въ противномъ случаѣ всю похлебку можно испортить.
- 3) Корица въ этомъ супѣ кладется обыкновенно крупно толченая.
- 4) Пшеничнаго хлѣба крошекъ не надобно, ибо мѣсто оныхъ заступаютъ перловыя крупы; однако засыпать оныя должно съ разсмотрѣніемъ, чтобъ изъ похлебки не вышло соуса; въ случаѣ излишества крупъ можно оныхъ въ по-

варнѣ еще изъ похлебки вынуть; естѣли же будешѣ оныхъ мало, больше употребишь въ подбивку яичныхъ желшковъ.

5) Въ нѣкошорыхъ домахъ похлебку сію не заведено въ поварнѣ подслащивашъ, и для того сѣавяшъ на столѣ толченой сахаръ, чѣобъ всякъ, кому угодно, могъ положишъ сахару на свою тарелку много или мало по своему вкусу.

6) Кладушъ же въ нѣкошорыхъ домахъ въ похлебку сію лимонъ, кружками разрѣзанный, но онъ сего похлебка выходитъ кисла; естѣли же употреблять лимонную корку, должно скрошишъ оную мѣлко и класъ въ чашу, отпуская похлебку на столъ, какъ о томъ прежде сказано.

30) Винная похлебка съ пѣною.

Возьми на полшоры бушылки вина восемь яичныхъ желшковъ и восемь цѣлыхъ яицъ, разбей оныя въ горшкѣ довольно, налей холодное вино на сіи разболтанные желтки въ пространной посудѣ, чѣобъ въ винѣ оной заняло только половину; поставъ на угольной жарѣ, чѣобъ вино вскипѣшъ не могло, и взбивай вино съ яйцами муловкою до шѣхъ порѣ, какъ весь горшокъ наполнися пѣною; тогда положи мѣлко столченной корицы, мѣлко сѣптертой лимонной корки, и четверть фунта кенарскаго сахару; потомъ горячее подавай на столъ въ чашѣ или глубокомъ блюдѣ.

- 1) Главная доброта этой похлебки состоитъ въ пѣнѣ, почему должно брать таковой большой горшокъ, чтобъ полторы буылки вина и шеснаццать желшковъ яичныхъ съ восьмью бѣлками при пославленіи на угли занимали только половину горшка, и чтобъ оспальная половина вся отъ взбиванія наполнилась пѣною.
- 2) Когда въ разсужденіи годового времени въ свѣжихъ яйцахъ будетъ недоспашокъ, можно по нуждѣ и отъ всѣхъ яицъ бѣлки оставляя; въ этомъ случаѣ на полторы буылки вина довольно будетъ двенадцати яицъ; однако похлебка бываетъ вкусомъ пріятнѣе и пѣнишя лучше, когда употребяся половину желшковъ и столькожъ яицъ съ бѣлками и желтками.
- 3) Корицу должно класъ не кусками, но мѣлко столокши, чтобы она пѣненію похлебки, въ чемъ состоитъ величайшая ея красота, не препяшествовала.
- 4) Наложивъ похлебку въ чашу, ничѣмъ сверху посыпашъ не должно, отъ чего бы могли пѣнные пузырьки быть придавлены.
- 5) Надлежитъ же похлебку эту по наложеніи тотчасъ кушашъ; ибо естли долго оная посстоитъ, пѣна упадетъ и похлебка сочтется недоспашочною.
- 6) Похлебка эта очень пишательна и насыщательна, хотя и кажется, что

одна только пѣна въ ротъ попадаетъ; кто съѣстъ двѣ шарелки оной, можетъ сытъ быть.

- 7) Пѣнная сія похлебка *гостиная*, ко которою украшается начало обѣда.

31) *Сербаринная похлебка.*

Сербаринникъ или шиповникъ, или дикія розы, бываютъ двухъ родовъ; садовые и полевые; перваго рода, кою называютъ и Турецкимъ шиповникомъ, приносятъ ягоды несравненно крупѣе, нежели полевой; оной употребляютъ въ варенье ягодника, торшъ, также подаютъ и къ жареному. Въ похлебку сербаринную можетъ идти и полевой шиповникъ, кою должно сперва разварить въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ виномъ винограднымъ; потомъ ягоды опкинуть въ сито, поливая оныя отваромъ, въ кою прибавить побольше холоднаго вина; это въ отваръ взварить, лимонною коркою, корицею, гвоздикомъ и сахаромъ приправить, огустить подбивкою яичнаго желтка, и такъ подавать на столъ.

- 1) Когда другія винныя похлебki пребудутъ бѣлаго вина, въ сію можетъ идти и красное, или какое случится.
- 2) По выложеніи сербариннаго отвара въ чашу или блюдо можно положить въ него добрыхъ сухарей, цѣлкомъ, а не разломавъ; оныя должны размякнуть въ этой похлебкѣ. При раздаваніи за столомъ

ломъ класъ на каждую шарелку по сухарю или по два, въ разсужденіи величины оныхъ; еще лучше, когда взяшь у кандишеровъ малыхъ бисквишовъ, и оныя цѣлкомъ класъ въ блюдо.

3) Сія сербаринная похлебка соспавляетъ обѣденную и гостиную.

32) *Винная похлебка съ горкою натертаго хлѣба.*

Чернаго, ш. е. рѣшеннаго хлѣба напереть на шерку и пропустить въ рѣшенно, чѣмъ крупныхъ крошекъ въ немъ не осталось; эшотъ напертый хлѣбъ поджарить въ самомъ свѣжемъ коровьемъ маслѣ въ черепнѣ на угляхъ, и послѣ подсластить сахаромъ; изъ сего поджареннаго еще горячаго хлѣба насыпать на блюдъ глубокомъ вверху торчащую горку, и вылить на нее винную похлебку. Сія похлебка варится, какъ обыкновенно, либо изъ одного вина, или изъ чашки воды и двухъ чашей вина, съ подбавкою сахару, мѣлко толченой корицы и кардамону, взявъ оныхъ по равной долѣ, также для огущенія подбивается яичными желтками.

1) Горка хлѣбная для украшенія должна въ блюдъ изъ за-вина выставиться, и при раздаваніи разливною ложкою чашъ оной на каждую шарелку захватывается, чѣмъ въсть съ похлебкою.

2) Когда взяшь къ сему корку чернаго хлѣба, въ похлебкѣ будетъ вкусу больше. Напираніе лимонной корки въ хлѣбъ

по

по вынушїи онаго изъ черепня также умножаетъ вкусъ.

- 3) Кому угодно горку начинишь полосками вдоль разрѣзаннаго миндаля, должно съ онаго кожу облунить; миндаль вынувъ изъ горячей воды, (въ которой должно ему быть, дабы опсшала кожа), положить въ холодную для удобнѣйшаго бранїя и слупанїя кожи; нѣкоторыя горку сїю ушыкають мѣстами продолговатыми тонкими кусочками корицы.

- 4) Похлебка сїя *гостиня*, большею частью ввечеру подаваемая; не мѣшаетъ быть ей и въ обѣдѣ.

33) *Похлебка изъ пшена срацинскаго съ виномъ.*

Приготовляется оная точно такъ, какъ винная похлебка съ перловыми крупами подъ Но 29; по разваренїи пшена въ водѣ, чшобъ оное разбукло, подливается въ него вина; когда попомъ похлебка вскипитъ, направляется мѣлко сполченою корицею и кардамономъ, шершою лимонною коркою и сахаромъ, также подбивкою яичныхъ желтковъ.

- 1) Равно какъ винная похлебка съ перловыми крупами требуетъ малой подбавки коровьяго масла, такъ и сїя со пшеномъ; есшли масло не соленое, должно немножко присолишь.
- 2) Похлебка сїя сполькожъ сытна, какъ и здорова; составляетъ она *гостиную* какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

3)

3) Естѣли вмѣсто цѣльнаго пшена употреблять въ сію похлебку муку изъ онаго, должно и сію разваривать въ водѣ: сперва надлежитъ ее смѣшать съ холодною водою, да и тогда, какъ вода взварится, мѣшать тщательнѣе, чтобъ не сварила въ клесперѣ; подбавивъ вина, продолжать мѣшаніе, и потомъ приправить похлебку по вышеписанному.

34) Лимонная похлебка.

Бѣлый незакаловатый хлѣбъ разварить въ свѣжемъ и хорошаго вкуса коровьемъ маслѣ такъ мягко, чтобъ прошелъ оный сквозь цѣдилку съ помощію наливаемого на него вина; съ эшимъ виномъ варить, приправить сахаромъ и спершою лимонною коркою, подбить яичными желтками.

- 1) Въ сію похлебку не кладутъ никакихъ пряныхъ приправъ за тѣмъ, чтобъ слышанъ былъ одинъ лимонной вкусъ; для сего и лимонной корки употребляютъ больше.
- 2) Кому угодно положишь сухарей или бисквитовъ въ сію похлебку, то проперстаго папушника должно класть меньше.
- 3) Лимонная похлебка составляетъ гостиную какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.
- 4) Кому угодно имѣть кардамонную похлебку, должно употребить этой пряности больше, нежели корицы и лимонной корки, чтобъ кардамонной вкусъ отличился.

личался; впрочемъ кардамонная похлебка пригопвляется подобно лимонной, и шакже *гостиную* соспавляетъ.

35) *Похлебка изъ саго.*

Взявъ саго, перемой до нѣсколька разъ въ горячей водѣ, и начавъ попомъ варить оное въ водѣ, мѣшай почаспу, прибавляя мало помалу огонь, пока довольно разваришся; во время варенія положи цѣлкомъ корицы и сухой лимонной корки, и уваривай, пока половину воды выкипитъ; напослѣдокъ подливъ вина и положивъ сахару, продолжай вареніе, доколь похлебка довольно огустѣетъ; можно оную и присолишь, но крайне мало соли употребляя.

- 1) Въ саго употребляется вино большею часью красное, а не бѣлое.
- 2) Въ случаѣ, когда саго положено будетъ мало, можно въ похлебку подбить яичныхъ желшковъ.
- 3) Въ обоихъ случаяхъ можно накладывая въ чашу, класъ цѣлкомъ сухари или бисквишы, или цукербродъ.
- 4) Похлебка эта *гостинная*, и большею часью подается въ обѣдъ.

36) *Шоколадная похлебка.*

Похлебка сія можетъ быть пріугошляема двояко: либо съ виномъ, или съ молокомъ; когда варить оную съ виномъ, мѣлко стертый шоколадъ всыпается въ кипящее вино, и съ прибавкою яичныхъ желшковъ до шѣхъ поръ взбивается, пока

ка весь вспѣнишся, и тогда потчасъ снимаешься съ огня; естли же гошовишся и на молоко, поступать должно шаковымъ же образомъ.

- 1) Красивость сей похлебки состоитъ въ томъ, чѣмъ подашь оную съ пѣною.
- 2) Кладутъ въ чашу бисквиты и цукербродъ, и на оныя выливаютъ похлебку.
- 3) Похлебка сія въ уваженіи, и составляется *гостиную* какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.
- 4) Шоколадную похлебку, съ молокомъ вареную, въ нѣкоторыхъ домахъ посыпаятъ корицею, наложивъ въ чашу или глубокое блюдо; но это шоколадной вкусъ заглушаетъ.

37) Миндальная похлебка.

Вопервыхъ миндаль должно обварить горячею водою и облупить; потомъ спелить на шеркъ или сполочь, варить съ виномъ, подложивъ корицы, мѣлко скрошенной лимонной корки и сахару, также коринки, или дробнаго изюму, наконецъ подбить нѣсколькими яичными желтками.

- 1) Сію *гостиную* похлебку подаютъ обыкновенно въ обѣдѣ, но можетъ она служить и въ ужинѣ.
- 2) Кладутъ въ нее либо поджареной папушникъ ломтями, или еще лучше сухари или цукербродъ.
- 3) Накладывая въ чашу, посыпаютъ мѣлко сполченую корицею.

38) Чистая мясная похлебка.

Вываривъ изъ говядины крѣпкой отваръ въ водѣ, горячій процѣдишь сквозь сито въ чашу, въ которой положены ломти поджаренаго папушника, чѣмъ напитаешься и размякли, и тогда горячую подавашъ на столъ.

- 1) Сія простая похлебка требуетъ доброй говядины, чѣмъ можно было выварить крѣпкой бульонъ.
- 2) Пряныя приправы должно класть въ нее съ осторожностью, чѣмбы вкусу не испортили; одной соли, кусочка инбирю цѣлкомъ и малой доли розмарину довольно, и къ мясу оныя приличны, когда оное по вынужденію подано будетъ въ соусъ особливо.
- 3) Говядина не должна быть слишкомъ жирна; ибо во многихъ домахъ не любящъ въ похлебкѣ говяжьяго жиру, почему оной тщательно счерпываютъ, чѣмъ мало осталось, или совсѣмъ бы не видно было онаго въ похлебкѣ.
- 4) Нѣкошорыя кладутъ въ сію похлебку малую долю масла коровьяго, чѣмъ не заглушитъ однако бульоннаго вкуса.
- 5) Яицъ подбивать въ нее не должно; въ прошивномъ случаѣ похлебка теряетъ названіе свое чистой похлебкой.
- 6) Иногда сверхъ похлебки въ чашѣ настираютъ нѣсколько мушкету; но другія это оставляютъ, любивъ лучше простому въ этой похлебкѣ.

- 7) Обѣденная сія похлебка составляетъ гостиную, а особливо въ деревнѣ, гдѣ не всегда можно имѣть говядину, такъ какъ въ городахъ.
- 8) Можно сію чистую похлебку готовить изъ куръ и капуновъ; но по выше-сказанному о говядинѣ не должно класъ таковыхъ приношей и огородныхъ растѣній, кои бы вкусъ мяса заглушить могли; почему варятъ оныхъ въ одной водѣ съ солью только; вываривъ похлебку, пшеницу вынимаютъ, и подаютъ особливо съ соусомъ; впрочемъ пригото-вление этой похлебki одинакое, какъ изъ говядины; кромѣ что нѣкоторые при-бавляютъ мушкатнаго цвѣта для вкуса; испорчена впрочемъ будетъ похлебка, ко-гда въ оную переложить этой приноши и заглушить вкусъ мясной.
- 9) Можно же оную таковымъ же образомъ приготовить и изъ шеляпины; но сія не въ таковомъ уваженіи, какъ предшестія.

39) Зеленой бульонъ.

Для онаго должно имѣть говяжій оп-варъ, въ которомъ варить свѣжей травы петрушки, крупно скрошивъ, и послѣ приправивъ мушкатнымъ цвѣтомъ; напо-слѣдокъ накладывая въ чашу, положитъ поджареныхъ ломтиковъ папушника, чинобъ отъ бульона размякли.

- 1) Въ похлебку сію употребляется одинъ только опваръ изъ говядины.

- 2) Можно оный вываривать изъ мозговыхъ костей; кладущъ и оныя въ чашу, чпобъ бсть изъ оныхъ мозгъ.
- 3) Когда мозговя кости въ этой похлебкѣ, или при иномъ случаѣ подаются на столъ, должно въ поварнѣ заготовишь тонкіе ломшики папушника поджареннаго надъ углями, положишь оныя на особливую тарелку, мозгъ изъ костей на горячіе еще ломшики намазавъ, посыпать солью и мѣлко толченымъ инбиремъ. Разумѣется, что мозговя кости должны быть только говяжьи; опъ другихъ скотовъ къ сему не употребляются.
- 4) Пепрушка своимъ зеленымъ цвѣтомъ сообщила сему бульону названіе, потому что оной опъ нее зеленѣетъ; почему пепрушки должно класть много, но не столько, чпобъ вышла густота, подобная соусу.
- 5) Похлебка сія не можетъ назваться въ точности ни обыкновенною, ни гостинною, но составляетъ среднюю; но когда много въ ней мозговыхъ костей, можетъ она въ обѣдѣ служить за гостиную.

40) *Мясная похлебка съ подпалкою.*

И въ сію похлебку потребенъ говяжій отваръ: возьми горшокъ шаковой величины, сколько потребно похлебки; положи въ оной вперьвыхъ шерстаго и просѣянаго папушника, на оной выпусти яицъ, и гораздо смѣшай съ папушникомъ; тогда

вы-

выливай исподоволь кипящей отваръ при безпрестанномъ мѣшаніи, и дай горшку на огнѣ нѣсколько вскипѣть; снявъ въ это время съ огня, счерпай скипѣвшуюся на поверхность пѣну, и выливай ложка по ложкѣ въ чашу; вычерпавъ столько, сколько можно захватывать поваренною ложкою, остатокъ вылей чрезъ край въ чашу, и сверху посыпь не много мушкатомъ.

- 1) Къ опредѣленію размѣра яицъ прошивъ похлебки или отвара можно полагать на полшоры бушылки десяти яицъ.
- 2) Если употребить одни желтки безъ бѣлковъ, похлебка выйдетъ вкуснѣе и казистѣе.
- 3) Не должна похлебка сія быть густа; если таковою учинишься, должно развесити оную чистымъ говяжьимъ отваромъ.
- 4) Отваръ говяжий не должно варить ни съ какими прянощами и огородными растѣніями; самая похлебка только приправляется малою долею шолченаго мушкатнаго цвѣту, въ чашѣ же посыпается мушкатнымъ орѣшкомъ.
- 5) Въ нѣкоторыхъ домахъ подаютъ сію похлебку въ половину испорченною, подкрашивая оную шафраномъ желто; можно оную въ этомъ случаѣ называть просто шафранною похлебкою, ибо кромѣ шафрану инаго вкусу не слышно. Кто не жалуется шафраннаго вкуса, то

лучше онаго совсѣмъ не класъ: для наружнаго вида вкусу портишь не должно; кому же въ этой похлебкѣ нравенъ желтый цвѣтъ, можетъ оный подкрасить одними желтками лѣшнихъ куриныхъ яицъ.

- б) Можно похлебку сію считать *среднею*, ибо въ нѣкошорыхъ домахъ составляетъ она всеневную, а въ другихъ гостиную.

41) *Похлебка съ начиннымъ лукомъ.*

По свареніи крупныхъ луковицъ въ горячей водѣ легко можно выдавить изъ оныхъ средину; въ пущоту начиняютъ фаршу; таковымъ образомъ начиненныя луковицы уваривать на маломъ огнѣ въ черепнѣ или въ сковородѣ, на кошорую налишъ мяснаго ошвару, смѣшаннаго съ мукою желшовашо-темно-подожденою; по учиненіи сего положишь поджаренныхъ ломшей папушника въ глубокое блюдо, налишь на оныя мяснаго ошвару, приправленнаго толченымъ мушкашнымъ цвѣтомъ, а свѣрху посыпать шершымъ мушкашнымъ орѣхомъ; луковицы окласъ вокругъ по краю блюда, и раздавая на каждую шарелку класъ по нѣскольку оныхъ.

- 1) Въ сію похлебку можно брать говяжій и куриный ошваръ на бульонѣ.
2) Начинка въ луковицы можетъ употреблена бытъ по соизволенію: либо изъ шерпаго папушника съ яйцами, или рубленаго мяса съ шейками раковыми; въ по-

послѣдствѣ о шаковыхъ начинкахъ или фаршахъ говорено будетъ подробнѣе.

- 3) Можно класъ луковицы и нечиненыя.
- 4) Но онѣя должны бытъ упарены на сковородѣ мягко, потому что сыровашыхъ луковицъ вкусъ прошивенъ; развареныя или ужареныя бывающъ онѣ вкуснѣе.
- 5) Похлебка сія во многихъ домахъ сосипавляетъ уважаемое обѣденное блюдо; я не называю оную въ точности гостинною, ибо изъ гостей случающся многіе не охотники до луку; однако въ большей части домовъ лукъ столько любящъ, что многія кушанья онымъ набивающъ, на примѣръ: рыбу, прѣугошворяемую въ коровьемъ маслѣ, блюда изъ баранины, гуся и утокъ, такъ что онѣя сходствующъ на соусъ, съ капустою или рѣпою готовимый. Въ этомъ случаѣ кромѣ луку не должно класъ никакихъ приправъ, дабы не заглушить луковаго естественнаго вкусу; лукъ всегда долженъ бытъ мягко уваренъ или испеченъ.

42) *Луковая похлебка съ выпускными яйцами.*

Поджаривъ малыхъ луковицъ, нарѣзанныхъ кружечками, на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, пока сдѣлаются довольно мягки: влишь эшотъ лукъ обще съ масломъ въ мясную похлебку, въ которую горячую выпущены яйца.

- 1) Сія похлебка уважается въ тѣхъ домахъ, гдѣ естъ охотники до луку.

- 2) Мясная похлебка можетъ сварена быть изъ какого нибудь мяса. Лукъ заглушаетъ всякой иной вкусъ, такъ что кромѣ говядины, шеляшины и курицы, можетъ служить къ сему и баранина; хотя впрочемъ отваръ послѣдняго мяса въ другихъ похлебкахъ не всѣмъ нравится.
- 3) Выпускныя яйца въ этой похлебкѣ лучше, чтобъ сварились погуще.
- 4) Въ луковую похлебку кромѣ соли не кладется никакой пряной приправы. Нѣкоторые токмо въ свареную уже похлебку и въ чашу наложенную посыпаютъ толченаго инбирю, однакожъ малое дѣло.

43) Л а п ш а.

Для этой похлебки можно взять отваръ говядины, шеляшины, или изъ курицы, также голубей; положивъ лапшу въ горшокъ, налить отваромъ и въ немъ сварить оную.

- 1) Лапша въ горшкѣ приправляется толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и масломъ коровьимъ; нѣкоторыя кладутъ въ нее травы селереи и петрушки.
- 2) Папушникъ въ эту похлебку не нуженъ; а нѣкоторыя подбиваютъ въ нее яицъ.
- 3) Накладывая въ блюдо, нашиваютъ сверху мушкатнаго орѣху; это обѣденное блюдо составляетъ похлебку средственную.

44) Яичной супъ.

Получилъ онъ названіе свое отъ ячменныхъ крупъ, кошорыя въ него употребляются, хошя впрочемъ берутся и овсяныя; взявъ обѣихъ крупъ по равной долѣ, уваришь оныя очень мягко; протерѣвъ оныя въ сито, въ процеженое подлишь вина и съ онымъ взварить. Приправы къ сему: масло коровье, соль, тертая лимонная корка, сахаръ, толченая корица, кардамонъ и коринка съ разболшанными яичными желтками. Поджаривъ послѣ drobныхъ пшеничныхъ сухариковъ насухо въ маслѣ, налить на оныя супъ въ чашу, посыпать сверху тертымъ папушникомъ, и закрыть чашу на нѣсколько, чтобъ крошки размякли; подавая на столъ, посыпать еще толченою корицею.

- 1) Подають эшотъ супъ какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.
- 2) Можетъ оный служить для гостей.

45) Молочная похлебка съ крайкомъ изъ яичнаго бѣлка.

Для этой похлебки потребно блюдо съ широкимъ краемъ, чтобъ можно было на ономъ уложить взбитую пѣну изъ яичныхъ бѣлковъ; когда яичные бѣлки съ мѣлко столченымъ и просѣяннымъ сахаромъ прушикомъ взбиты будутъ пѣною, накладывать оныя на край горячаго блюда и приставить къ жару, чтобъ за-сохли и нѣсколько опвердѣли; съ наружной

спороны бѣлковѣ должно еще усыпать сахаромѣ, и приславивѣ раскаленной желѣзной уполовникѣ, обводишь вокругъ всего края, чтобѣ сахарѣ прижегся и пошемибѣ; въ продолженіи сего дѣйствія должно поставивѣ на огонь прѣснаго молока, разбишь яичной желтокѣ съ двумя чайными ложечками крахмалу, малою долею мѣлкаго сахару и съ прибавкою воды, въ кошорой наспоаяна корица; горячее молоко на это исподоволь взливая, взбиваешь въ пѣну, а поклавѣ оную въ блюдо, укласъ самыми тонкими кусочками цукерброду.

- 1) Блюдо сіе сполько замысловапо, и пригошовленіе онаго съ шаковыми околичносѣями, что едва оно можетѣ бышь терпимо въ поварняхѣ особѣ средняго соспоаянїя; хотя припасы въ него и недорогіе; однакожѣ въ домахѣ дворянскихѣ введено, и въ ужинѣ составляешѣ главную похлебку.
- 2) Похлебка сія очень пишательна, и обыкновенѣнно считается по три яйца на каждую особу.
- 3) Раздавая оную, наполняють шарелку воперьвыхѣ изѣ середины блюда, попомѣ отрѣзаѣ ножемѣ окрайка, кладуть участокѣ онаго сверьху.

4б) Похлебка изѣ раковѣ.

Кѣ пригошовленію раковой похлебки должно имѣть въ запасѣ такѣ называемое *раковое масло*. Пригошовленіе онаго слѣ-

слѣдующее: у свѣжихъ раковъ отнимаются шуловища, черепокъ взламывается, обрѣзываются ноги, кои оставляются, а брюхо съ головою, яко не нужное и вкусъ порчишащее, бросается; потомъ ноги, клешни и хвосты въ игло мягко спалкиваются, въ черепнѣ съ коровьимъ масломъ топятся, подбавляется шудажъ говяжьяго бульону, и наконецъ процѣживается сквозь сито. — Сего масла взявъ, когда нужно будешь, разварить въ мясной похлебкѣ, приправить мушкатымъ цвѣтомъ, и положить въ чашу на поджаренные ломтики папушника.

- 1) Сія вкусная и по красному своему цвѣту казисная похлебка сославляетъ *гостиную* въ обѣдѣ.
- 2) Во многихъ домахъ раковое масло пригошворяютъ изъ вареныхъ раковъ, какъ о томъ въ своемъ мѣстѣ показано будетъ, кошорыхъ по сему способу и толочь легче, для того что сокъ не брызжетъ; однакожъ масло изъ невареныхъ раковъ выходитъ лучше.
- 3) Въ похлебку до положенія раковаго масла можно класъ пучокъ пепрушки для вкуса, кошорой по свареніи выкинуть вонъ.
- 4) Всякаго роду мясные отвары для этой похлебки способны.
- 5) Въ недостаткѣ мяснаго отвара можно употребить воду, взваренную съ пучкомъ пепрушки, и слегка приправленной тол-

ченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ; раковое масло и простой водѣ сообщася очень крѣпкій вкусъ.

- 6) По положеніи раковаго масла въ мясную похлебку или въ помянутую опваренную воду, не должно, чтобъ оныя больше кипѣли, но только у огня приспавлены были; ибо вареніе можетъ похлебку лишить краснаго ея цвѣту.
- 7) Можно же, кому угодно, подбить въ нее нѣсколько яичныхъ желтковъ; что и неопмѣнно дѣлать должно, есѣли не мясной опварѣ, а одна только вода употреблена будетъ.
- 8) Запасное раковое масло легко можетъ поршиться; чего весьма смотрѣть должно; ибо таковое сообщитъ похлебкѣ вкусъ очень непріятной.
- 9) Кто не хочетъ класъ въ похлебку поджареннаго папушника, можно вмѣсто онаго употребить выпускныя яйца.

Описанныя похлебкы самыя употребительнѣйшія у насъ въ нижней Нѣмецкой землѣ, соображаясь которыми легко можно готовить и другія, въ иныхъ мѣстахъ употребительныя; похлебкы же съ мясомъ, на столъ подаваемыя и *потажъ* называемыя, описаны будутъ въ главѣ о мясныхъ пищахъ.

ГЛАВА II.

Холодныя жидкія пищи.

1) Холодное изъ чернаго пива.

Темнаго цѣшу пиво бываетъ либо сладкое, или горькое, и лѣшомъ не во всѣхъ мѣстахъ можно между онаго выбрать дѣлашь, ибо въ сію пору всюду оснается одно только Маршовское горькое пиво; на хлѣбъ, мѣлко на терку сшертый, наливается пива, подслащивается сахаромъ, и подмѣшивается въ него шершой лимонной корки.

1) Пивныя холодныя упопробишельны больше лѣшомъ, нежели зимою; попому что жаркое время великую склонность возбуждаетъ къ шаковой пищѣ, а именно: когда Хозяинъ похотивъ въ полѣ, или въ иномъ движеніи находясь, за обѣдомъ скорѣе захочетъ похлебать холоднаго, нежели горячей похлебки.

2) Похлебка изъ чернаго пива отъ чернаго ржанаго хлѣба учиняется сильнѣе и вкуснѣе, нежели отъ бѣлаго, а особливо когда употреблена будетъ одна верхняя корка.

3) Съ обшпраніемъ лимонной корки поступаютъ таковымъ образомъ: взявъ въ руку цѣлой лимонъ, обшпирать съ него вокругъ желшую корку на шеркъ, и когда покажется довольно, на той же шеркъ шереть корку хлѣбную, чрезъ что

- что оставшіяся на шеркѣ часпицы корки снимутся и съ хлѣбомъ смѣшаются.
- 4) Пиво въ жаркіе дни не должно наливать за долго до стола, естли хотѣть, чтобъ оное не согрѣлось, и служило прохладеніемъ; лучше всего пиво наливать прямо изъ ледника самое холодное.
 - 5) Горькое пиво, сахаромъ подслащенное, не всякому приходитъ на вкусъ; но черной хлѣбъ вкусъ эшотъ всего лучше поправляетъ.
 - 6) Когда же въ эшомъ холодномъ не упустить украшенія, должно пуспитъ въ него срѣзанныхъ частицъ желтой кожицы съ лимону, опнюдъ не захвапывая бѣлка.
 - 7) Нѣкоторыя лѣнныя Хозяйки дѣлаютъ изъ холодныхъ жидкихъ пицъ злоупотребленіе шѣмъ, что подаютъ оныя за легкимъ приготовленіемъ, не взирая на состояніе погоды. Сему подражать другія добрыя Хозяйки не должны, а особливо когда лѣшомъ къ обѣду случатся гости, то всегда у нихъ спросить, холодную или горячую похлебку подать прикажутъ; потому что въ самое жаркое время отъ ѣзды, всего же больше верховой, столько ушомиться и шакую жажду получишь можно, что внѣ состоянія найдешься и одну ложку горячаго пропустишь; когда случится эшо около полденъ, многіе на шощакъ пить

не спануть, да и нездорово сіе разгорячась. Легко можно въ одно мгновеніе ошѣ холоднаго напишку на щощакѣ и разгорячась получить чахопку; холодное же пивное, смѣшанное съ хлѣбными корками и хлебаемое ложка по ложкѣ, не производишь вредной перемѣны въ тѣлѣ, и вскорѣ наполняешь истощенныя жаромъ и бѣдою тѣлесныя силы; почему всегда я особое почтеніе храню къ тѣмъ Хозяйкамъ, кои приходящихъ гостей избавляютъ отъ нахальства требованія холодной или горячей пищи, сами ихъ въ томъ предваряя, и оставляя эпо на ихъ выборѣ,

2) Холодное изъ бѣлаго пива.

Къ сему пиву употребляютъ тертой папушникѣ съ сахаромъ и обшершою лимонною коркою; подбавляютъ же и мѣлко сполченной корицы, или сверху оною посыпаютъ.

1) Сіе холодное въ лучшемъ уваженіи, нежели изъ чернаго пива, и можетъ составлять гостиную пищу, есѣли будетъ шаковое пиво въ запасѣ.

2) Холодное изъ бѣлаго пива очень удобряется подбавкою бѣлаго вина; кладутъ же въ оное и лимону, кружками нарѣзаннаго.

3) Холодное изъ винограднаго вина.

Все одно употребить къ сему бѣлое или красное вино. Обыкновенно берутъ къ сему самое худшее, кошорое подслащи-

ва-

ваютъ сахаромъ; подправляютъ оное лимонною коркою, мѣлко столченою корицею, также кардамономъ; кладутъ въ оное сухари и всякой бѣлой хлѣбъ, лишъ бы не здобной былъ; сухари можно пустишь въ это блюдо цѣлкомъ.

1) Поелику холодное изъ винограднаго вина согрѣваетъ, подаютъ оное и зимою въ ужинъ, что составляетъ *гостинное* блюдо во многихъ мѣстахъ слѣдующее послѣ соленой рыбы.

2) Можно класъ въ него и поджаренный папушникъ. Желаящему имѣть самое крѣпительное винное холодное: поджарь рѣшеннаго хлѣба, дай оному до кушанья въ винъ полежать, чтобъ напился.

3) Кто въ состоянїи употреблялъ хорошія иностранныя вина въ шаковое холодное, можетъ избирать къ сему рейнвейнъ, или Французскія вины, или нѣкопорыя сладкія вина; къ рейнвейну никакихъ приностей въ приправу oprичъ сахару не надобно, но лучше и оной оставишь; въ сїи иностранныя вина класъ должно одни шолько бисквиты или цукербродъ, и какъ скоро намокнешъ, подавать на столъ; долго въ винъ оставлять оныхъ не должно, ибо развалишся. Лимонную корку, корицу или кардамонъ для того опъ иностранныхъ винъ опрѣваютъ, чтобъ не заглушали естесвеннаго ихъ добраго вкусу, безъ ко-
то-

иногда все равно употреблять и самое худшее вино.

- 4) Когда въ жаркое лѣтнее время до обѣда вздумается прохладиться виннымъ холоднымъ кушаньемъ и сдѣлать оное наскоро, должно взять тогда верхнюю корку рѣшеннаго хлѣба, стереть оную на терку и пропустишь сквозь рѣшенно, и налишь поншакомъ, подслащеннымъ сахаромъ, выйдетъ ошмѣнное холодное; когда прибавишь къ сему не много воды и побольше сахару, вкусъ будетъ шѣмъ пріятнѣе.

4) *Лимонадное холодное.*

Взявъ цитроновъ или лимоновъ, выжать изъ нихъ весь сокъ, налишь воды въ сокъ, подсластишь приличною мѣрою сахару, и положишь сухарей или цукерброду, чтобы лимонадомъ напишались.

- 1) Сіе лимонадное холодное въ жаркое время ошмѣнно прохладительно; нѣкоторые наширають въ него сухаго бѣлаго хлѣба, что очень прилично.
- 2) Вкусъ еще удобряется, когда обстереть въ него сѣ лимоновъ корку. Когда большимъ, въ жару находящимся, давать это холодное, лимонную корку класть не должно; ибо она по обстоятельствушамъ болѣзни жаръ можетъ умножить.
- 3) Это холодное готовится очень скоро, пошому что въ немъ свѣтлость лимонаду не нужна, для которой лимонадъ,

- надѣ, къ пишью прѣуготовляемой, составляется инако, и процѣживается.
- 4) Выжатая лимонная сѣмячка должно выловить, и въ чашѣ оныхъ не оставлять.
 - 5) Оспающіяся по выжатіи лимонная корки, должно, взнизавъ на нитку, повѣсиль въ шаковомъ мѣстѣ, гдѣ бы оныя не заплѣсневѣвъ вскорѣ высохнуть могли. Сухая лимонная корка составляетъ отличный запасъ къ приправѣ кушанья, и сполькожъ хороша въ употребленіи, какъ и свѣжая, естли положивъ оную цѣлкомъ варить съ рыбою, мясомъ, и прочимъ.
 - 6) На каждую особу потребенъ по крайней мѣрѣ одинъ лимонъ или цитронъ, и сіе холодное составляетъ лучшую гостиную пищу въ жаркіе дни какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

5) *Холодное изъ бисшефу.*

Извѣстный любезный напитокъ бисшефъ также употребляется въ холодное кушанье. Приготовление онаго довольно знакомо, и состоишь въ томъ, что свѣжіе близъ углей или въ горячей золѣ запеченные померанцы въ большіе куски изрѣзавъ, налить поншакомъ и дать настояться, чтобъ горечь ихъ вошла въ вино; это померанцовое вино въ прѣуготовленіи холоднаго блюда смѣшивается съ сахаромъ и водою, и крошится въ него сухарей, или бѣлаго хлѣба.

- 1) Померанцовый вкусъ долженъ быть одинъ слышанъ, и чѣмъ не было тупъ никакой иной пряной приправы.
 - 2) Еслии бишефъ не будетъ разведенъ водою, вкусъ выйдетъ не таковъ. Когда вино въ него употреблено хорошее, можно воды къ разведенію взять полови-ну; однако померанцовъ надобно чѣмъ было не мало числомъ взято, въ противномъ случаѣ водою разводить не должно.
 - 3) Обыкновенные постные бублики, и притомъ въ водѣ обварные, кои запасаютъ у насъ въ посты, изъ всякаго пирожнаго доставляютъ лучший вкусъ бишефному холодному. Дабы имѣть оныя во все лѣто, закупаютъ оныхъ во время поста достаточное число, взнизывающъ на нитки связочками и засушиваютъ; сѣи бублики составляютъ готовой запасъ какъ къ сему, такъ и другимъ холоднымъ блюдамъ изъ винограднаго вина; разламываютъ оныя въ таковые кусочки, чѣмъ на ложкѣ помѣстились и могли свободно въ ротъ входить. Должно сѣи сухіе бублики крошить не предъ самымъ обѣдомъ, чѣмъ имѣли время размокнуть; ихъ за полчаса времени размачиваютъ въ винѣ или водѣ; бублики прежде сушенія должно пересмотрѣть, нѣтъ ли въ числѣ оныхъ пригорѣлыхъ; эту пригорѣлость надлежитъ соскоблить ножомъ, пока они
- Часть VII. Отдѣл. 2. Р еще

еще свѣжи, что въ то время удобнѣе произвесѣть.

- 4) Это бишефное холодное составляешъ гостинное блюдо во всякое время года.

б) Медовое холодное.

Положивъ въ чашу папаки, наливашъ на оную исподоволь какого нибудь напишку, чѣмъ папоку мушовкою или песшикомъ удобнѣе развесити можно было, и съ налишимъ напишкомъ соединить; послѣ чего всыпашъ мѣлко скрошеннаго хлѣба и взмѣшашъ.

- 1) Не всякое пойло сообщаетъ сему холодному равномѣрно добрый вкусъ. Маршовское или прочное пиво всего меньше удобно къ шому, полпиво, но не горькое лучше; но всего лучше квасъ, когда оный къ сему кушанью содержанъ будешъ разлитый по бутылкамъ, но и эшотъ квасъ равномѣрно не долженъ имѣть въ себѣ никакой горечи. Въместо напишковъ съ горечью лучше брать самую свѣжую воду, и наперешъ въ нее лимонной корки, что ошмѣнный вкусъ доставляетъ; чѣмъ чище и просшѣе пойло, тѣмъ лучший вкусъ сообщаетъ медовому холодному.

- 2) Когда медъ долго стоитъ въ горшкахъ, дѣлаешся онъ зернистъ; еслили зерна сѣи не будутъ хорошо расперены, старой медъ въ эшотъ холодномъ не сполько подслащаетъ какъ свѣжій медъ, взяшый въ таковомъ же количествѣ; по-
че-

чему зернистой медѣ лучше всего расшереть съ напишкомъ въ особой глиняной чашкѣ, а пошомъ уже перелить въ суповую чашу.

3) Что такъ называемый дѣвичій медѣ имѣетъ вкусъ лучше, нежели вынимаемый изъ старыхъ ульевъ, вещь довольно знакомая; но можно всякій старый медѣ подобрать, опята у него собственный медвяный вкусъ и запахъ, и уподобить сахару. Производится это таковымъ образомъ: медѣ распускается на угляхъ въ широкой сковородѣ; но не должно, чтобъ оный кипѣлъ, дабы не получилъ вкусу пригарнаго; растопленный медѣ съ огня снять, и накрыть обмоченною въ водѣ салфеткою, въ которую пары изъ горячаго меду выходятъ начнутъ; таковымъ образомъ поступать до нѣсколька разъ, пока медѣ утратитъ собственный вкусъ и запахъ, а таковымъ образомъ сахару уподобится.

4) Медовое холодное счищается обыкновенною пищею, но въ жаркіе лѣтніе дни, подобно какъ пивное холодное, можно оное подавать почасу госямъ за весьма пріятную пищу. Въ молодости моей зналъ я шестерыхъ, не подалеку и въ добромъ согласіи между собою жившихъ, деревенскихъ духовныхъ, кои жизнь свою продлили

изъ седьмагонадесять вѣку, вѣ копоромъ родились, до нашего; между прочимъ было вѣ домахъ ихъ то особенное заведеніе, что вѣ Воскресные дни готовили у нихъ вѣ обѣдѣ и ужинѣ пищу, наскоро прѣготовляемую, чтобы домашніе ихъ шѣмъ меньше удерживаемы были отъ Божіей службы, а именно: вѣ обѣдѣ ѣли они горохъ съ мясомъ, а ввечеру медовое холодное; и мнѣ кажется, что сіе холодное блюдо совершенно прилично было къ столько швердой обѣденной пищѣ. Никто изъ нихъ не умеръ моложе семидесяти лѣтъ; вѣ прошломъ еще году скончался одинъ старѣе осьмидесяти лѣтъ, копорой былъ зятъ одному изъ шѣхъ шести спариковъ; отъ своего шестя прѣученъ къ той же пищѣ, и порядку сему слѣдовалъ до самой своей смерти; оной вина не пивалъ, но только временно спавленной медъ; у него живъ зятъ, двадцатью только годами его моложе; оной также слѣдуетъ тому же роду жизни, и шеперь бывъ человекъ шестидесяти лѣтъ, оказываетъ вѣрной признакъ, что проживетъ за семьдесятъ лѣтъ. Сыновья помянушаго осьмидесятишѣтняго старика не слѣдовали образу жизни своего родителя; но съ шридцати еще лѣтъ оказались слабы, и нѣкоторые изъ нихъ уже померли.

7) *Холодное изъ мозгу.*

Накрошить въ чашу бѣлаго хлѣба, налишь мозгомъ, ш. е. винограднымъ сокомъ, и когда хлѣбъ размякнетъ, подаваш на столъ.

- 1) Поелику мозгъ самъ по себѣ сладокъ, нѣтъ надобности подслащивать сахаромъ; не кладущъ же въ него лимонной корки и иныхъ пряныхъ приправъ.
- 2) Это холодное подающъ на столъ только въ ужинъ, и всего лучше подаваш послѣ онаго соленую рыбу. Мозгъ производитъ въ желудкѣ великое возкисение, почему не должно прибавлять къ тому пищу, тяжело варящихся.
- 3) Въ нѣкоторыхъ домахъ мозгъ взваривающъ, чѣмъ долѣе держался; но вареной мозгъ не имѣетъ въ себѣ надлежащей пріятности: однако пріятность вкуса мозгу не должна искушать насъ, ѣсть и пить онаго часто и по многу; особливо женщины могутъ навлечь себѣ шѣмъ опасные припадки.

8) *Холодное изъ земляники.*

Должно ягоды перебрать, положить въ сито, и ополоснувъ водою, положить на блюдо, полить виномъ, довольно сахаромъ подслащеннымъ.

- 1) Когда вода съ ягодъ не довольно чисно спечетъ, бывающъ онъ въ винѣ вкусомъ очень водяны; даже получаютъ вкусъ воды, которая пахнетъ шиною.

- 2) Обыкновенно употребляютъ къ земля-
никѣ вино, самое простое, по крайней
мѣрѣ Французское, не подбавляя пряно-
стей; однако нѣкоторыя посыпающъ
землянику толченою корицею.
- 3) Чѣмъ свѣжѣе будетъ земляника, тѣмъ
лучше; ибо, когда она спѣлая по-
спѣишь нѣскольковремени на блюдѣ, рас-
падается въ дрызгъ, что для холоднаго
сего блюда не красиво.
- 4) Садовая земляника бываетъ гораздо
крупнѣе полевой или лѣсовой, но вку-
сомъ первой не токмо не уступаетъ,
но еще и предпочитается; но должна
быть она очень спѣла.
- 5) Съ молокомъ землянику ѣсть не весь-
ма употребительно, кромѣ тѣхъ, кои
охотники до молока.
- 6) Холодное изъ земляники съ виномъ го-
стиное блюдо, большею частію въ ужи-
нѣ, но въ жаркіе дни и въ полдни на
столъ подаваемое. Сожалительно, что
столько здоровой и пріятной плодъ не
можно имѣть во все лѣто. Кавалеръ
Линней нѣкогда бѣлъ оной повсегда и
столько много, что избавился вдругъ и
навсегда отъ припадковъ подагры, ко-
торая его мучила.
- 7) Изъ куманики также съ виномъ при-
готовляется пріятное холодное; когда
оная совсѣмъ поспѣвъ почернѣетъ,
поливають оную виномъ съ посыпкою са-
са-

сахару и терпшой лимонной корки, перебравъ воперввыхъ ягоды.

9) *Холодное изъ малины.*

Малина шакже доставляетъ намъ очень пріятное лѣпнее холодное блюдо; но виномъ поливають оную безъ приправъ, дабы не заглушить естесшвеннаго малины вкуса; кислое шолько вино должно подслащивать сахаромъ.

1) Малину онѣ прежде помянутой куманики весьма различать должно; первая растетъ въ лѣсахъ, а другая по берегамъ рѣкъ и во рвахъ; первая цвѣтомъ алая, а другая черносиня и лоснящаяся, когда поспѣетъ. Бѣлая малина больше уважается; обоихъ родовъ малины содержатъ въ садахъ, для шого что онѣ очень здоровой и вкусной плодъ составляютъ.

2) Никакой изъ употребляемыхъ въ пищу плодовъ не шребуетъ шолько очищанія и обмыванія, какъ малина; ибо она подвержена червямъ, и обыкновенно полевые клопы сидятъ, прицѣплясь на листьяхъ и ягодахъ малины, что не рѣдко ощущающъ по вкусу безъ разсмотрѣнія срывающіе въ саду ягоды сіи и въ родѣ кладущіе.

3) Холодное изъ малины составляетъ гоштинное блюдо, которое по обешоятельству погоды подающъ въ прохладеніе ввечеру, иногда и въ обѣдѣ.

10) Холодное изъ черники.

Перебравъ чернику, обмывъ и давъ водѣ спечь, посыпаятъ сахаромъ и наливаютъ молочныхъ снимокъ.

- 1) Холодное изъ черники составляетъ обыкновенное блюдо, шолько за ужиномъ подаваемое.
- 2) Поливаютъ же чернику и виномъ, подслащеннымъ сахаромъ; но понизу къ сему упошреблять не должно, пошому что вино это въ совокупленіи съ плодомъ симъ очень вяжетъ.

11) Молочное холодное.

Прѣсное коровье молоко также употребляется въ холодную пищу, а готовится блюдо это самымъ простымъ образомъ: накрошивъ крупно бѣлаго хлѣба, наливъ молокомъ, и когда хлѣбъ размякнетъ, подавать на столъ.

- 1) Нѣкошорые сыраго молока ѣсть не могутъ, но взваривъ оное, даютъ опять охолодѣть; это блюдо обыкновенное въ деревнѣ, которое въ особливости даютъ дѣтямъ ввечеру.
- 2) Подобрить оное можно, когда взвареное и осушенное потомъ молоко приправитъ шершою лимонною коркою и сахаромъ, а подавая, сверху посыпаятъ мѣлко толченою корицею.
- 3) Когда взвареное молоко подбитъ яйцами горячее, а по охолоденіи приправитъ выпеченнымъ, составитъ сіе уважаемое гостинное вечернее блюдо.

- 4) Козье молоко по особливому его суровому вкусу не уважается; однакожь иногда, подобно коровьему молоку, готовится въ холодную пищу.
- 5) *Холодное же изъ овечьяго молока лучшимъ счищается, нежели изъ коровьяго; подающъ оное просто, не приправляя инакъ, какъ сказано о коровьемъ молокѣ; крошатъ въ него только бѣлой хлѣбъ или сухари, въ которыхъ не должно быть иной пряности кромѣ анису, чтобы не заглушить естественный вкусъ овечьяго молока. Бѣлой хлѣбъ въ овечьемъ молокѣ бываетъ очень мягокъ, а потому лучше напирать въ него рѣшетнаго черстваго хлѣба; но сему напертому хлѣбу не должно долго лежать въ молокѣ, чтобы не размокъ, но зернистъ оспался. Чтобы сего за продленіемъ стола не произошло, многія напертаго хлѣба въ молоко не кладутъ, но подающъ на столъ на особой шарелкѣ, а всыпающъ оной при раздаваніи сего блюда.*

12) *Миндальное молоко.*

Возьми двѣ чашки сладкаго и одну часть горькаго миндаля, вари оной въ водѣ до шѣхъ порѣ, какъ кожица съ него спадетъ; сполки очищенной миндаль въ шѣсно, положи оной въ кипящее прѣсное коровье молоко, подбавь сахару, и подбивъ въ него яичной желтокъ, выложи въ суповую чашу, поставленную на треножникъ надъ углями, чтобы молоко безъ

мѣшанія исподоволь отъ угольнаго жару свариваясь, огустѣло; дай оному попомѣ въ ледникѣ засыпъ, посыпъ оное мѣлко сполченою корицею, и подавай ввечеру холодное.

1) Чшобѣ эшо миндальное молоко было еще вкуснѣе, можно оное во время подбиванія яичными желтками приправивъ лимонною коркою, и когда сгустившись, на холодное уже подавипъ изъ лимона соку. Содержаніе мѣбры приправъ къ молоку можешъ бытъ слѣдующее: на полшоры бушылки прѣснаго молока взявъ сладкаго миндаля фунтѣ, горькаго полфунта, шестнадцать яичныхъ желтковъ, цѣлый лимонъ къ обшеренію корки, и напоследокъ къ выжатию на огустѣвшую поверьхность молока въ блюдѣ.

2) Сіе очень прохлаждающее миндальное молоко сосшавляешъ уважаемое *гостинное* блюдо; однако по дѣшническимъ правиламъ, кои вскорѣ будутъ предложены, горькой миндаля лучше оставивъ, сколько ни нужнѣ оный въ разсужденіи вкусу сего блюда.

3) Другой родъ молока миндальнаго, въ которое не подбавляется ни коровьяго, ни инаго скотскаго молока, пригошвляющъ шакowymъ образомъ: взявъ 18 золотишковъ миндаля и шесть золотишковъ огуречныхъ или дынныхъ сѣмянъ, смелочъ оныя, или, чшо удобнѣе, расперешъ

решъ въ каменной иготѣ, подбавишь сахару, и вливать мало помалу во время шренія четверть мѣрки (это составляетъ четверть бутылки) воды, потомъ процѣдишь сквозь полошеницу; остатокъ раскирашь еще съ шаковою же мѣрою воды и повторяешь это, пока издержана будетъ цѣлая мѣрка или бутылка воды. Д. Цюкертъ въ своей Медицинской споловой книгѣ опредѣлилъ это молоко въ прохладительный напитокъ; но во многихъ домахъ заведено оное подавать на столъ въ числѣ холодныхъ пищъ, подбавляя шершой лимонной корки, покрошивъ бѣлаго хлѣба, а при подаваніи на столъ посыпавъ шолченою корицею: составляетъ оное прохладительное блюдо въ жаркіе дни. Для больныхъ, въ которыхъ опасно произвести умноженіе жару, лимонную корку можно опспавишь, а вмѣсто оной употреблять воду изъ померанцеваго цвѣшу, а какъ оную не всегда въ деревнѣ достать можно, то розовую воду.

13) Персиковое молоко.

Къ составленію онаго взять прѣснаго коровьяго молока, варенаго съ персиковыми лисшами, по вынутіи которыхъ подбавишь яичныхъ желтковъ, подсласпишь сахаромъ, и для охоложденія посшавишь въ ледникъ, и оставишь безъ всякихъ иныхъ приправъ; потому что персиковы лисшы должны одни опшичать вкусъ въ этомъ

этомъ молокѣ; нѣкоторыя прибавляютъ сверху посыпаніе корицею.

- 1) Это вкусное молоко составляетъ *гостинное* блюдо, которое подаютъ ввечеру.
- 2) Употребляютъ таковымъ же образомъ листы *лавровыхъ вишенъ* въ приготовленіе сего молока; но оныя нѣкоторымъ были смертоносны.
- 3) Безопаснѣе и самое персиковое молоко составишь, сколько оно ни вкусно. Въ четвертомъ Томѣ *Новаго Зрѣлища Природы* читать можно слѣдующее: не должно вѣрить молоку, отваренному съ *лавровыми вишнями*; ядъ лежитъ сокрытъ въ оныхъ, и молоко лишъ претяствуетъ дѣйствию онаго. Мы не токмо это утверждаемъ, потому что еще Докторъ *Фатеръ* приводитъ такой примѣръ, но что и сами видѣли мы случай, примѣчанія достойной, что одна благородная дѣвица отъ употребленія молока, въ которомъ варены были листы *персиковаго дерева*, получила разные припадки, и чрезъ три дни жизнь окончила. Персиковые листы сообщаютъ молоку вкусъ, подобный горькому миндалю, а мы въ своемъ мѣстѣ замѣшимъ, сколько подозрительны и самой горькой миндаль: почему съ достовѣрностію можно заключить, что все, имѣющее вкусъ, сходный къ горькому миндалю, равное и дѣйствіе оказываетъ. Въсто персиковыхъ ядеръ употребляютъ листы

сії и въ приготоуленіе персиковой водки, или вмѣсто вишенныхъ коспочеуъ въ приготоуленіе ратафїи, отъ чего равномѣрно одинаковыхъ слѣдствїй опасаться надлежишь.

14) Бузинное молоко.

Бузинной цвѣтъ завязывается въ вѣтшюу, варишь въ прѣсномъ коровьемъ молокѣ, подбивающъ въ него яичныхъ желшковъ, и когда охолодѣеъ молоко, подаеъ на столъ.

- 1) Если въ бузинное молоко крошаъ бѣлой хлѣбъ, яичныхъ желшковъ подбиваъ уже должно меньше.
- 2) Кто охотникъ до сладкаго, можетъ подбавиъ сахару.
- 3) Если молоко это не процѣживаъ, должно класъ въ него поджареныхъ ломшей хлѣба; подающъ оное ввечеру какъ гостинное блюдо.

15) Яичной цитронадъ.

Взявъ просторной горшокъ, разбиъ въ ономъ ошъ двенадцати яицъ бѣлки и желшки, подлиъ шуда же три чешверши бушылки простаго винограднаго вина; приправы въ оное кладущъ слѣдующїя: сахаръ, сколько онаго нужно къ подслащенїю вина, кардамонъ и отъ трехъ лимоновъ обшершюу желшюу корку; выливъ эшотъ яичной цитронадъ въ суповую чашу, даъ оному остынуъ; подавая на столъ, выдавиъ сокъ изъ тѣхъ трехъ обшершыхъ
ли.

лимоновъ, взмѣшашъ, и потомъ посыпашъ мѣлко толченою корицею.

1) Нѣкоторые изъ лимоновъ выжимаютъ сокъ еще въ вино, когда кладутъ въ него прочія приправы; однакожъ не рѣдко происходишь отъ того свертываніе или огущеніе яицъ.

2) Когда лимонной сокъ положить въ остуженной яичной цитронадѣ сначала, должно отвѣдать, не потребуетъ лимонная кислота прибавки сахару, тогда онаго прибавишь; развѣ только на столъ поставлена будетъ сахарница, изъ кошорой всякъ на своей тарелкѣ по желанію подсластитъ можетъ.

3) Этошъ яичной цитронадѣ составляетъ *гостинное* блюдо; а какъ подаютъ оное на столъ холодное, служишь ввечеру за весьма прохладительную пищу.

ГЛАВА III.

Густыя пици или потравы.

Въ большей части провинціи Нижней Нѣмецкой земли у особъ средняго состоянія рѣдкой день не бываетъ на столѣ потравы или соуса; оныя большею частью изъ свѣжихъ огородныхъ растѣній въ шиковомъ уваженіи, что исключая не многихъ, счищаются гостиннымъ кушаньемъ. Многие изъ насъ, Нѣмцовъ, говорятъ, что не набѣдаются сыты, когда кормятъ ихъ
одни-

одними мясными пищаами, или что обѣдѣ каженіся имѣ не вкусенѣ, когда не было въ ономѣ поправки; къ удовольствованію сего вкуса, шакже и здоровья, поля и огороды наши избыточно приносяшѣ.

Но какѣ поправки въ поварнѣ особѣ средняго соспоянія готовяшся либо однѣ, или съ мясомѣ, показано здѣсь будетѣ, какѣ оныя однѣ готовишѣ и на особливомѣ блюдѣ подавашѣ. Въ главѣ о мясныхъ пищахъ еѣ другой споронѣ предложено будетѣ, какѣ прѣугошповляшѣ ихѣ съ мясомѣ, и въ одномѣ блюдѣ на столѣ подавашѣ.

1) Г о р о х ѣ.

Горохѣ бываетѣ полевой или огородной. Выше сказано уже, что горохѣ въ нѣкоторыхъ домахѣ либо прежде варенія къ опшнатию его надмѣвающаго свойства мочашѣ, перемѣняя раза два и шри воду, или не мочивѣ во время варенія, перъвую воду сливаютьѣ; когда уваришся оный довольно мягко, шо по сказанному въ поварнѣ служней протираютьѣ его сквозь сито и подаютьѣ на особливомѣ блюдѣ.

- 1) Когда полевой горохѣ будетѣ шолскожѣ, протираютьѣ оный; спавяшѣ блюдо, въ которомѣ горохѣ подаватьѣ, на желѣзный шреножникѣ надѣ углями, кладутьѣ сваренный горохѣ ложка по ложкѣ въ сито, протираютьѣ, и для облегченія сего дѣйствія подливаютьѣ гороховаго опшвару, или несоленого и
опшѣ

отъ жиру освобожденнаго говяжьяго бульону, и продолжающъ прошираніе; всякой разъ вынимающъ изъ сита ославшуюся лузгу, не клавъ еще вновь гороху къ проширанію: должно соображаться обыкновенію мѣста, гуще или жиже горохъ на столъ подавать. Полевой горохъ естли принуждено будетъ по причинѣ толстой его кожи проширать, имѣетъ онъ вкусъ въ себѣ хуже тонкокожаго, которой не пребудетъ проширанія; таковой полевой горохъ предпочитается даже огородному, которой за толстою кожей всегда проширать принуждено. Сверхъ того огородной горохъ бываетъ слаще полевого, почему должно смотреть, чтобъ онаго не пересолить, и чтобъ не сдѣлать прошивнаго въ разсужденіи сладковатаго его вкусу. Прошираніе гороху много оный охолождаетъ, почему блюду и должно стоять надъ горячими углями, но не столько, чтобъ пригорѣло.

- 2) Не должно подавать на столъ пригорѣлаго гороху, потому что опчаспи оный не вкусенъ, частью же слабымъ желудкамъ рѣзъ приключаетъ.
- 3) Когда горохъ по обыкновенію спраны подаютъ на столъ не густъ, обливаютъ оный жирнымъ опваромъ, или въ случаѣ подаванія онаго густымъ, вдавливаютъ ложкою вокругъ ямочки, и наполняютъ оныя жирнымъ мяснымъ оп-

отваромъ; по срединѣ блюда въ горохѣ дѣлающъ большую ямку, и раздавая по тарелкамъ, черпающъ изъ ней отваръ, и поливають, когда недоспапочно онаго будетъ въ ямочкахъ малыхъ.

4) Жирной отваръ для сего гороху берутъ изъ говядины и свиного мяса, ешлы оное варено было не съ огородною зеленью, каковой отваръ съ горохомъ вкусенъ не будетъ; на примѣръ отваръ говяжій, во щахъ или съ капустою вареный, къ сему не годится; приличенъ только отваръ, вареный съ правою или корнями петрушки; ешлы баранина, или гусь, или ушка, варены съ лукомъ, годится къ гороху и эшотъ отваръ въ шѣхъ домахъ, гдѣ охотники до луку.

5) Когда не случится добраго мяснаго отвара, поливають горохъ, поджареный до шемношы, коровымъ масломъ; нѣкопорыя распускающъ для сего только просто коровье масло, но многимъ вкусъ сей кажется сырымъ и непріятнымъ. Пріятнѣе бываетъ коровье масло, когда по снятїи онаго съ огня крошишь въ него побольше петрушки; другїя предпочитаютъ маслу жеребейками нарѣзанное и поджареное ветчинное сало, но сіе не должно быть желто или ржаво; многимъ нравишя прибавленіе сверхъ сала луку, но оный приключаетъ инымъ крайне прошивную

отпрыжку. Не столько слѣдствій бываетъ отъ луку, поджаренаго съ саломъ, но прежде положенія въ сало отваренаго въ водѣ; вареніе хощя лишаетъ его собственнаго остраго вкусу, но это полезнѣе желудка.

- б) Съ шакковымъ горохомъ ѣдятъ говядину свѣжую, соленую и копченую; равномѣрно свинину, баранину свѣжую, съ лукомъ отваренную, также соленую и копченую; гуся и утку, съ лукомъ отваренныхъ, также и соленые гусиные полочки. Карбонадъ изъ свинины или баранины къ сему гороху составляетъ гостинное блюдо, когда онымъ горохъ укладѣтъ: равнымъ образомъ поданныя къ гороху, свѣжая жареная калбаса, или копченая вещь, сырая или вареная, холодная или горячая; подаютъ же къ оному копченая калбасы или гусиные полочки. При гостяхъ окорокъ и полочки должно подавать на столѣ цѣлыя; если къ гороху подана будетъ вещь холодная ломтями, также остатки холодной жареной свинины, свѣжія и копченая, кровяная и печеночная калбасы, будетъ то обыкновенное блюдо, сколько въпрочемъ ни охотники до гороху въ нижней Нѣмецкой землѣ.

2) Сочевича.

Сочевичу должно перебрать и отъ всякихъ дробныхъ обыкновенно въ ней родящихся ѣмчакъ, также черновашыхъ со-

сочевичныхъ зеренъ очистишь ; лучшаго вкусу приготовленіе оной на ошварѣ изъ свѣжей говядины ; хотя же варящъ оную въ недоспѣлкѣ говяжьяго ошвару съ прибавкою коровьяго масла , но первое приуготовление преимуществуетъ. Сочевичу должно уваришь до половины мягкости , и когда воды половина выкипитъ , дополнишь говяжьимъ ошваромъ ; въ недоспѣлкѣ же сего ошвару кладутъ коровьяго масла и доливаютъ кипяткомъ ; снимая сочевницу съ огня , крошатъ петрушки , привариваютъ , и наложивъ на блюдо , посыпаютъ мушкетнымъ орѣхомъ.

1) Никогда сочевницу , такъ какъ горохъ , не прошираютъ , но подаютъ цѣлкомъ ; не должно же чпобъ была въ ней жидкость водяная , но густоватая , почему должно оную до пѣхъ поръ уварить , пока учинится паковою ; а въ разсужденіи сего надлежитъ съ самаго начала учреждаться такъ , чтобъ сочевницы взяты немало : ибо , хотя сочевницу ѣдятъ и ложками , но не должна она плавать какъ бы въ похлебкѣ , отъ чего происходитъ такъ называемый голый вкусъ или водяной ; лучше чпобъ была она густа.

2) Если сочевица не будетъ уварена мягко , составивъ она негодное блюдо , каковому не прилично быть въ столѣ человека средняго состоянія ; обыкновенно бываетъ такова сочевица малаго

рода, и для того должно держаться рода оной крупнаго бѣлаго, каковую по величинѣ ея называютъ пфенингъ линзенъ, ш. е. полушечная сочевица.

3) Въ нѣкоторыхъ домахъ въ густо сваренную сочевицу кладутъ за споломъ винограднаго уксусу, почему и разносятъ вокругъ уксусъ, дабы всякъ по желанію своему клалъ на свою шарелку; ибо не всякому кислоша въ сочевицѣ нравились.

4) Сочевица не есть *гостинное* блюдо, подають оную запросто про свою семью, спавятъ къ ней свѣжую говядину, также соленую и копченую говядину и свинину, равномерно вещьину холодную и вареную. Когда отъ прежняго сшолла будутъ остатки свѣжей говядины, можно оную положить въ блюдо предъ накладываніемъ, чтобъ посогрѣлась въ сочевицѣ; такимъ же образомъ поступаютъ съ остаткомъ копченой вещины, если она варена была. Копченныя печеночныя и кровяныя калбасы должно поджарить на росѣ и подать на особливомъ блюдѣ.

3) *Бобы бѣлые сушеные.*

Сушеные бѣлые бобы подобно гороху увариваются, также прошираются, и тѣми же опварами, какъ сказано о горохѣ, въ сабланныя ямки поливаются.

1) Бобы рѣдко бываютъ шаковы толстокожи, какъ горохъ, чтобъ могли пре-

бовать пропираніе сквозь сито; они не въ шаковомъ уваженіи, какъ горохъ, и пошому сосшавляющъ *обыкновенное* блюдо; подаютъ къ нимъ тѣ же роды мясѣ, о которыхъ помянуто въ Но 1, въ сшашъ горохъ.

2) Лучшій образъ прѣготовленія бобовъ слѣдующій: когда бобы вскипятъ, слупить съ нихъ кожу, очищенные же поджарить въ черепнѣ въ коровьемъ маслѣ; подбавляешся къ тому добраго говяжьяго отвару съ небольшимъ дѣломъ шершаго папушника и мушкатнаго цвѣту, взваръ эшотъ уваривается густо, и въ немъ бобы подаютъ; нѣкоторыя за столомъ кладутъ въ него ренскаго уксусу.

3) Другое прѣготовленіе бобовъ слѣдующее: увариваютъ оныя въ водѣ мягко, не очищая по прежде сказанному съ нихъ кожи; сливъ съ нихъ воду, подбавить коровьяго масла, мѣлко крошеной пшрушки и перцу, также нѣсколько говяжьяго отвару, или свѣжей смѣшаны, и въ эшомъ ихъ жарить, или какъ говорится пражить. — Оба сѣи бобовъ прѣготовленія по нуждѣ въ нѣкоторыхъ домахъ составляютъ *гостинное* блюдо.

4) Картофели.

Облупивъ каршсфели начисто, изрѣзать оныя въ тонкіе кружечки, уварить мягко въ отварѣ изъ свѣжей говядины, напоследокъ положить много мѣлко кро-

шеной петрушки; подавая же на столъ, края блюда посыпать шерпымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

- 1) Картофели должно подавать на столъ въ густовашомъ соусѣ; въ недоспашкѣ говяжьяго опвару кладется одно коровье масло; но въ опварѣ говяжьимъ вкусомъ бывають они лучше.
- 2) Картофели ни въ какомъ обстоятельстве не могутъ быть госпиною пищею; подають къ нимъ мяса помянутыя при горохѣ, также яишницу въ обѣдѣ.
- 3) Еще опваривають картофели въ одной водѣ, и какъ горохъ шерпые подають густою колодочкою смявъ, чтобъ можно было въ ней выдавить ямки, и шѣми же жирными мясными опварами, или масломъ, или саломъ вешчиннымъ оныя наполнить.

5) Гречишная каша.

Гречишную кашу варятъ на молокѣ, или безъ онаго; есѣли варить на молокѣ, должно приспавить на огонь воды не много въ кошликѣ, крупу замѣшавъ на холодной водѣ, положишь въ кипятокъ, находящійся въ кошликѣ, и когда нѣскольکو взварится, долишь прѣснымъ молокомъ, мѣшавъ безпресшанно, чтобъ не пригорѣло; когда крупы большею частью разварятся, положишь масла коровьяго, и такъ подавать, не посыпая сахаромъ и корицею.

- 1) Сію кашу Ђдять съ лишницею, съ густыми яйцами, окорокомъ, калбасою и всякимъ соленымъ и копченымъ мясомъ, какъ холоднымъ, такъ и горячимъ; хопя Ђдять оную ложкою, но должно, чшобъ была она больше густа, нежели жидка; въ послѣднемъ случаѣ соспавляетъ она похлебку, называемую кашица.
- 2) Для перемѣны, или гдѣ до молочныхъ пицдей не охощники, варятъ густую кашу безъ молока; почему не подкладыаютъ только коровьяго масла къ крупамъ, въ одной только водѣ варящимся, но когда размазну сію подадутъ на блюдѣ на столъ, поливаютъ оную распощленнымъ масломъ, чшобъ вся поверхность была онымъ покрыта; шаковое пріуготовленіе каши соспавляетъ легкую и здоровую пищу.
- 3) Гречишная каша всюду соспавляетъ домашнее или обыкновенное блюдо, къ которому кромѣ помянутыхъ мясныхъ пицъ въ нѣкїихъ домахъ подають сельдей и жареную рыбу.

б) Пшениная каша:

Пшено ш. е. просяныя крупы воперьвыхъ съ водокъ въ кашпрюлѣ заваривающся, потомъ да сцѣживается, вмѣсто оной наливается прѣснаго молока, въ продолженіи варенія мѣшается ложкою къ воспрепятствованію подгоренія, а при
С 4 сня-

снятїи съ огня подбавляется въ сїю кашу розовой воды.

1) Пшенная каша во многихъ мѣстахъ, а особливо шамъ, гдѣ проса много сѣютъ, составляетъ *обыкновенное* блюдо; а къ оному подають всѣ тѣ пищи, кои упомянуты подѣ гречишною кашею.

2) Когда на блюдѣ пшенная каша получитъ сверху перепонку, посыпають оную сверху мѣлкимъ сахаромъ и корицею.

7) *Пшено срацинское.*

Пшено это составляетъ само по себѣ густую пищу, варятъ и подають точно такъ, какъ пшенную кашу; считается она *средственнымъ* блюдомъ, и вмѣсто прикуски подають оное либо одно, или въ началѣ обѣда съ пищамя, упомянутыми подѣ гречишевою кашею. Во многихъ домахъ пшено сїе, на молокѣ развареное, ставятъ на столъ вмѣстѣ съ жаренымъ.

8) *Манна или швадснъ.*

Образъ прїуготовленїя каши изъ сихъ крупъ одинаковъ съ просяною; обѣденный столъ обыкновенно оною начинается. Ни пшено срацинское, ни просяныя крупы не состоятъ въ такомъ уваженїи, какъ сїя манна; почему сїя густая пища всегда составляетъ *гостинное* блюдо.

9) *Зеленой горохъ.*

Когда гороховыя зерна въ своихъ стручкахъ достигнутъ средней величины, не шокмо подають оныя на столъ за новину, но и во все лѣто, пока оныя имѣть можно.

жно. Горохъ изъ спручевъ должно вылу-
щить, положить въ глиняную сковороду
(ибо въ желѣзной легко можетъ ушрашиться
цвѣтъ свой,) подбавить несоленого ко-
ровьяго масла и пучокъ пшрушки, коя
напослѣдокъ вынимается вонъ, и сково-
роду накрыть крышкою; когда горохъ на
умѣренномъ угольномъ жару упрѣетъ,
причемъ сковороду попряхаютъ, посмо-
трѣвъ, довольно ли горохъ далъ изъ себя
соку, ибо воды не подбавляется; естли
онаго нѣтъ, что можно видѣть по одно-
му чистому маслу, подбавить ложки двѣ
воды, а чшобъ соусъ былъ густъ, еще
нѣсколько скорбильной муки (полченой
крахмалъ), на коровьемъ маслѣ замѣшан-
ной, и присолить, но не много, пошому
чшо соль заглушаетъ естественный вкусъ
гороху; сахаръ къ нему приличенъ, но для
тѣхъ, кто сладкое жалуется.

1) Молодой зеленой горохъ поспавляютъ
на блюдѣ къ жареному мясу или ры-
бамъ; зеленой огородной горохъ вку-
ситъ полеваго.

*) Эшотъ горохъ составляетъ уважаемое
гостинное блюдо, а особливо когда оный
еще за рѣдкость.

10) Морковь.

Морковь подають на столъ либо за
новину, когда она еще очень мала и мо-
лода, или вареную, когда достигнетъ она
полнаго росту; когда она еще молода и
составляетъ новину, должно оную парить

въ глубокой глиняной сковородѣ, такъ какъ сказано о зеленомъ горохѣ; но къ упрѣтѣ своему требуетъ она больше времени, нежели горохъ, а съ самаго начала должно подбавить къ ней не много воды и коровьяго масла; ежели есть густой опваръ изъ свѣжаго мяса, шѣмъ лучше; приправляютъ оную только мѣлко сполченымъ мушкашнымъ цвѣтомъ или орѣшкомъ.

1) Когда морковь уже велика и стара, охотно ѣдятъ оную во все лѣто и зиму во многихъ домахъ, яко здоровѣйшій корень изъ всѣхъ огородныхъ растѣній; между шѣмъ, какъ молодую морковь готовятъ цѣлкомъ, напротивъ большую и рослую разрѣзываютъ на столько кусковъ, чтобъ можно было оную приготовить мягче и шѣмъ прибавить ей вкусу, ставятъ оную на огонь въ кастрюлѣ въ холодной водѣ, приправивъ сперва крошенымъ лукомъ и масломъ коровьимъ, также нѣсколько въ водѣ распертою крупичатою мукою, дабы соусъ сдѣлался погуще, а края блюда посыпать шерпымъ пшеничнымъ сухаремъ.

2) Старая морковь составляетъ всеневное блюдо; ѣдятъ оное съ яишницею, сельдями, ветчиною, калбасами, говядиною и бараниною, также со свищиною и карбонадомъ изъ помянутыхъ мясъ.

(О

(О карбонадахъ смотри въ слѣдующей
пятой главѣ).

11) *Зеленой горохъ и морковь.*

Это очень уважаемое блюдо позво-
ляетъ брать морковь еще въ средней ея
величинѣ, когда нѣтъ уже молодой; мор-
ковь сперва увариваютъ въ кашрюлѣ,
а потомъ кладутъ вылущенной молодой
горохъ; послѣ полагаются мѣлко кроше-
ная пепрушка, также лукъ мѣлкожь кро-
шеной, и свѣжее чистаго вкуса масло ко-
ровье.

1) Когда морковь еще очень молода или
мала, оставляютъ оную цѣломъ, естѣ-
ли же будетъ нѣсколько крупнѣе, не-
жели какою считается за новину, ра-
скалываютъ ее пополамъ вдоль; но естѣ-
ли морковь будетъ довольно крупна,
разрѣзываютъ оную въ шаковые куски,
чтобъ скорѣе провариваться могли; а
чтобъ соусъ въ ней былъ погуще, под-
биваютъ въ него крупичатой муки, на
водѣ разболшанной.

2) Это блюдо *гостиное*, къ которому
подаютъ калбасы, гусиные полошки,
вешчину, карбонадъ, также жареныхъ
голубей и куръ; должно стараться,
чтобъ во всѣ лѣшніе мѣсяцы былъ въ
огородѣ молодой зеленой горохъ, ибо
оной съ морковью составляетъ пріят-
нѣйшій соусъ, которой многократно въ
недѣлѣ на столѣ подаютъ. Уполстѣв-
шая морковь принимаетъ много добра-
го

го вкусу у сего блюда; почему надлежитъ и морковь сѣять позднѣе, чѣмъ была оная къ молодому гороху въ надлежащемъ содержаніи; во многихъ домахъ горохъ съ морковью подслащиваютъ края блюда посыпаятъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

12) *Морковь съ синими бобами.*

Когда синіе бобы достигнутъ средней величины, годны уже оныя къ употребленію; нѣкоторыя не вылушиваютъ ихъ изъ толстой ихъ кожи, когда достигнутъ они и полного роспу; но какъ кожа эша толста и неудобварима, лучше оную сущивать. Бобы должно варить особливо въ водѣ, и опнять у нихъ шѣмъ опросу ихъ вкуса; по свареніи шаковымъ образомъ бобовъ изъ воды ихъ вынуть, положить въ кастрюлю къ варящейся моркови, а напоследокъ приправить коровинымъ масломъ, мѣлко крошеною петрушкою и также крошенымъ лукомъ; кладутъ же и тершаго бѣлаго хлѣба, котораго за шѣмъ не кладутъ прежде, чѣмъ соусъ въ кастрюлѣ не подгорѣлъ.

1) Называютъ эшо блюдо Вестфальскимъ, поному что оно въ великомъ употребленіи въ Вестфаліи.

2) Много на оно и у насъ охотниковъ; но должно знать своихъ гостей, охотники ли они до синихъ бобовъ, чѣмъ можно было поставить имъ эшо блюдо за гостиную пищу.

3)

- 3) Обыкновенно къ сему блюду подають соленыя калбасы и вешчину, а послѣднюю большею часью сырую съ перцемъ.

13) Зеленые фазолы.

Возьми спручевѣ фазольныхъ лопатокъ, въ кошорыхъ зерна еще не завязались, сдери съ обѣихъ споронѣ жилки, изрѣжь оныя мѣлко и положи въ кипящую въ кашрюлѣ воду, приправь коровымъ масломъ, пепрушкою и чаберомъ, скрошивъ послѣднїя мѣлко; а чтобъ соусъ въ нихъ былъ густѣ, подбить хорошею пшеничною мукою, разболтавъ оную на водѣ.

- 1) Прежде положенїя бобовъ въ кипящую воду должно бросить соли, чтобъ оныя не утравили зеленого своего цвѣту; есѣли кашрюля будетъ красной мѣди, бобы получаютъ темночерноватой цвѣтѣ; почему для варенїя сихъ бобовъ должно брать посуду изъ желтой мѣди.
- 2) Безъ чаберу не должно никогда варить зеленыхъ фазолей; лучшїй свой вкусъ заимсвуютъ они отъ этой травы. Когда есѣ отваръ свѣжей говядины, можно употреблять оной въ сїи бобы; варятъ же ихъ и въ молоко, но это приготовленїе не всѣмъ вообще нравится.
- 3) Не должно, чтобъ соусъ въ зеленыхъ фазоляхъ былъ жидковатѣ.
- 4) Зеленые фазолы составляютъ гостиное блюдо; края онаго посыпаютъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, украшаютъ

юшѣ же края карбонадомъ изъ говядины, баранины и свинины, шакже и жареными калбасками, кои сосисками называютъ; впрочемъ подаютъ къ сему блюду говядину свѣжую, соленую и копченую, соленыя калбасы, ветчину, жареную рыбу, шакже жареныхъ голубей и куръ.

14) Фазоли ломаные, Швейцарскіе бобы.

Въ огородахъ нашихъ сажаютъ родъ фазолей, кои на спручьяхъ своихъ хотя имѣютъ шакже крайнюю жилу, но мягче другихъ родовъ бывающъ; называютъ оныя *Швейцарскими бобами*, *ломаными* же бобами пошому, что оныя не крошатъ ножемъ, но ломающъ спручь на двое и на четверо. Хотябъ зерна въ спручьяхъ сихъ и совсѣмъ выспѣли, но все еще они вкусны; готвятъ оныя подобно вышеписаннымъ зеленымъ фазолямъ.

- 1) Сіи фазоли самая наскоро приготавливаемая пища, и еще при описаніи поварни служней сказано, что оныя заслуживаютъ быть введены въ столъ служній, тамъ гдѣ оныхъ сажаютъ много.
- 2) Бобы сіи бдятъ до глубокой осени, но тогда сдѣлаются они солодки; малый морозъ можетъ ихъ повредить. Къ обратенію сего замѣтивъ, что въ ночь послѣдуетъ морозъ, должно бобы сіи съ плешами ихъ и жердками выдернувъ, сложить въ кучу и покрыть вѣшьями древесными или соломою; шаковымъ спо-

собомъ можно ихъ сберечь еще на нѣ-
сколько недѣль.

- 3) Блюдо сѣе можно считать *средствен-
нымъ*; подающъ къ оному яишницу, го-
вядину, баранину, утку и гуся; прили-
ченъ же къ онымъ, кромѣ говяжьяго, изъ
баранины отваръ.

15) *Пустарнакъ.*

Когда пустарнакъ, кошораго такъ мѣл-
ко крошишь, какъ морковь, нѣшъ нужды,
приславленъ будешъ на огонь въ холодной
водѣ, и напоследокъ коровымъ масломъ
и шминомъ подправишь, должно смо-
трѣть того, разваривающся ли нѣсколько
корни, чшобъ жига онъ того огустѣла;
есльли же оная будешъ еще жидка, дол-
жно огустить оную растершымъ бѣлымъ
хлѣбомъ; ежели случится изъ говядины,
или курицы, или голубей отваръ, при-
даешъ онъ сему огородному корню добрый
вкусъ, когда въ немъ оный варишь.

- 1) Пустарнакъ бываетъ вкуснѣе до Воз-
движенія, а съ половины Сентября прѣ-
емлетъ солодкій вкусъ, многимъ непрѣ-
ятный; ѣдятъ корни сѣи съ говядиною,
курицею, голубями, иногда съ вешчиною.
2) Пустарнакъ во всякое время составля-
етъ обыкновенное блюдо.

16) *Спинатъ.*

Отобранный и онъ песку или земли
очищенный спинатъ кладутъ въ кипя-
токъ, дающъ оному нѣсколько разъ вски-
пѣнь, наконецъ выкинувъ на сипо, дающъ
во-

водѣ опечь и оную выжимають, спинашѣ дробно рубяшѣ, помомѣ въ каспрюлѣ или черепиѣ, въ кошорой расшоплено коровье масло и нѣсколько съ мукою поджарено, взмѣшивають, и приправляютъ пертымъ мушкашнымъ орѣшкомъ, подливъ не много воды, въ кошорой спинашѣ сначала варился.

- 1) Чшобѣ спинашѣ не ушрапилѣ зеленого своего цвѣту, должно воду, въ кошорой онѣ сперва варится, присолишѣ.
- 2) Нѣкошорыя въ изрубленный спинашѣ кладутъ двѣ цѣлыхъ луковицы, опѣ наружной ихъ лузги очищенныя, кои сообщаютъ оному прѣятный вкусѣ.
- 3) На приготовленный и на блюдо выложенный спинашѣ кладутъ продолговатыми сухариками нарѣзанный и въ маслѣ коровьемъ поджаренный папушникѣ.
- 4) Въ великомъ обыкновеніи украшаютъ спинашѣ въ блюдѣ выпускными яйцами. О выпусканіи яицѣ упомянуто уже въ первой главѣ сего втораго Отдѣленія подѣ № 12, при описаніи шравяной похлебки; для спинашу же, равно и для свѣжей капусты, можно приготовляшѣ оныя слѣдующимъ образомъ: приставляется на огонь кошдикѣ или каспрюля, въ кошорой воды на два или на три пальца налишо быть должно; какъ скоро вода начнетъ кипѣшѣ, прыснуть въ оную ренскаго уксусу, разбивать яйцо по яйцу и выпускать въ воду, и припомѣ

шомъ такъ, чшобъ выпущенное яйцо до другаго не касалось. Когда усмотришь, что бѣлокъ вокругъ столько окрѣпъ, что желшокъ въ ономъ крѣпко сидитъ, тогда взявъ уполовникъ, вынимать яйцо по яйцу, и класъ въ просторное блюдо, наполненное холодною водою; если спинашу въ блюдѣ столько наложено, что края остаются порозжи, тогда вынимая яйца, очищать оныя кругло ложкою, и одно по одному укласть на краяхъ. Раздѣлая спинашъ по тарелкамъ, должно класъ на каждую по яйцу или по два.

5) Укладываютъ же спинашной соусъ весь сверху также по краямъ блюда яичницею, густыми яйцами, сосисками, карбонадомъ изъ говядины, баранины и свинины; вещьину, соленыя калбасы и гусиные полошки также подаютъ къ спинашу.

6) Спинашъ можетъ всегда служить за гостинное блюдо, но надобно осерегаться, чшобъ не употребить въ него сшараго масла кадочнаго, которое сообщитъ ему противный вкусъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ прибавляютъ къ спинашу сахару и коринки; однакожъ мало охошниковъ до шаковаго прѣугошвленія, потому что спинашъ самъ по себѣ довольно прѣсенъ. Нѣкоторыя напрошивъ сообщаютъ спинашу кислошу, подмѣ-

шивая въ него щавелю; но и это приготовленіе не многимъ нравится.

17) *Зеленая или свѣжая капуста.*

Капусту перебравъ начисто, перемывъ изрубить, и уварить мягко въ водѣ съ прибавкою масла коровьяго и соли; подавая же на столъ, край блюда посыпать шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Свѣжую капусту бѣдятъ въ печеніи многихъ мѣсяцевъ; иногда мѣшаютъ съ оною въ вареніи другія травы, временемъ же и безъ капусты варящъ одну траву, имѣющія вкусъ сходный къ капустѣ.

2) Такова между прочимъ бываетъ весною *сурѣница*; она крошится и варится подобно свѣжей капустѣ; но вкусомъ бываетъ лучше, нежели насюющая капуста, даже приближается къ спинашу, коему уподобляется и нѣжностію въ вареніи; нѣкоторыя сливаютъ первую воду, другія сего не дѣлаютъ, чтобъ капустный вкусъ не утратился.

3) Молодая горчица также употребляется въ вареніе вмѣсто листовъ зеленой капусты; крошатъ оную, первую воду въ вареніи сливаютъ къ опянію оспроты вкуса, а когда опянь на огонь приспавляется, подбавляютъ въ нее крошечной мякоти: однако права эта доброшою вкуса сурѣницъ не уподобляется, и только по нуждѣ употребляется для стола особъ средняго состоянія.

- 4) Когда молодая капуста употребляется въ поварнѣ рано по лѣту, вкусъ ея бываетъ нѣсколько суровъ; поправляется оный, когда въ капусту прибавишь све-кольныхъ листовъ, спинашу и су-рѣпицы.
- 5) Лучшій получаетъ вкусъ зеленая (т. е. сѣрою называемая) капуста безъ при-мѣси другихъ травъ; когда морозъ оную поумягчишь, тогда она и во щахъ многимъ нравится.
- 6) Капустные отпрыски, выбѣгающіе весною изъ старыхъ кочарыгъ, съ ко-ихъ кочни срѣзаны, доставляютъ так-же пріятное блюдо; оные готовятся по вышеписанному, какъ сѣрая капуста; подбавляютъ къ нимъ для вкусу очи-щенные луковицы.
- 7) *Бремерскою* капустою называютъ кочешки, выходящіе вверху сѣрой ка-пусты, кои варящъ не крошивъ; поло-жить въ кастрюлю свѣжаго чистаго вкусу коровьяго масла, и накрывъ, симъ кочешкамъ дать прѣсть до шѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки.
- 8) Блюдо сѣрой капусты можетъ быть *гостиною* пищею, когда сопровождается оное чѣмъ нибудь, на примѣръ выпу-скными яйцами, карбонадами, калбасами или ветчиною; кромѣ сего подаютъ къ оному яишницу, соленое или копченое мясо.

9) Ђдять же съ сѣрою капустою и каштаны; сїи должно на угляхъ или въ горячей золѣ испечь, или въ закрытой черепнѣ или сковородѣ поставишь на угли, чѣобѣ умякли; облупивъ оныя изъ лузги, положишь въ варящуюся капусту и дашь еще нѣсколько покипѣть; другія облупленные каштаны ужариваютъ въ коровьемъ маслѣ, и при выкладыванїи капусты на блюдо, укладываютъ ихъ по краямъ блюда. Въ нѣкоторыхъ домахъ введено въ обыкновенїе укладывать края блюда особливо сваренными и облупленными картофелями; сїе не заслуживаетъ подражанїя, по причинѣ дороговизны каштановъ.

10) Сѣрая хворосплавая капуста имѣетъ особенное приготовленїе, которое называется лѣнвымъ: листья капусты содрать вдоль съ поперечнаго ихъ ребра, внутреннїй же спержень кочарыжки очистивъ отъ суковъ, изрѣзать поперекъ; приставить на огонь въ кипятокъ съ солью въ каспрюлѣ или горшкѣ, и уварить мягко; потомъ капусту выкинувъ на рѣшето, дашь водѣ опечь начисто; потомъ положишь въ каспрюлю кусокъ масла, покласъ въ него капусту, накрыть крышкою и дашь упрѣвать на умѣренномъ угольномъ жару: каспрюлю временно должно поправлять, чѣобѣ не пригорало; въ блюдо ка-

капусту сїю укладѣть карбонадомъ или сосисками; варящѣ же съ оною и бараньи кишки, или особливо сваривъ подающѣ къ ней.

18) Бѣлая капуста.

Возьми одинъ или нѣсколько кочней бѣлой капусты, свари оныя въ водѣ съ солью мягко, и когда по вынушїи изъ воды опечешъ на рѣшетѣ, положи въ каспрюлю кусокъ Майскаго коровьяго масла, нѣсколько свѣжей смѣшаны, очень мало мушкатнаго толченаго цвѣшу, но побольше кубебы или гвоздичныхъ головокъ; въ масло же для густоты должно подбипѣ муки: когда по накрытїи каспрюли капуста довольно упрѣетъ, въ продолженїи чего должно оную почасту пошряхашъ въ отвращенїе пригари, выложить капусту на блюдо, котораго края усыпашъ шершымъ пшеничнымъ сухаремъ, или укладѣть карбонадомъ, или жареными сосисками.

- 1) Еслили кочни капустные будутъ малы, должно оныя по вынушїи изъ воды, въ кошорой варились, разрѣзашъ на двое, а когда велики, то на четверо, ребры же изъ нихъ вырѣзашъ, чтобъ не втяги-вали въ себя понапрасну масла, для того что реберъ или стеблей сихъ не ѣдятъ.
- 2) Сїя бѣлая капуста можетъ быть го-стинною пищею, когда подашь къ ней кусокъ говядины, или заднюю ногу бара-

нины; можно же подавать къ ней ушку или гуся.

3) Когда капуста сѣя доваривается въ мясномъ бульонѣ, выходишь вкусомъ лучше, нежели въ вышеписанномъ пригошювленіи.

4) *Молочная капуста* пригошювляется изъ этой же бѣлой капусты слѣдующимъ образомъ: вырѣзавъ изъ кочня сипержень, изрубивъ оный мѣлко сѣчкою, и положишь въ кошелъ кипящей воды; когда капуста до половины уварится, выкинуть на рѣшето и дать водѣ опечь; между тѣмъ варить въ особой посудѣ прѣснаго молока (ибо съ капустою вареное стварожится, налишь молоко это на капусту, приправивъ коровьимъ масломъ, толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, подбить мукою, на молокѣ или водѣ разведенною; выложивъ на блюдо, усыпать края онаго шерпымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Сѣя молочная капуста составляетъ главное блюдо, когда сопровождено будетъ говядиною, калбасами, или вешчиною, или копченымъ говяжьимъ языкомъ, или жареною свининою, или разными карбонадами.

5) *Капуста въ уксусѣ*: изрѣзавъ бѣлую капусту въ тонкіе продолговатые кусочки, такъ какъ крошатъ изъ свѣжей капусты салатъ, приславивъ на огонь въ холодной водѣ; когда до половины увари-

рился, воду слей, а вмѣсто того налей уксусу, положи не много шмину, гусянаго или свѣжаго свиного сала, также нѣсколько на водѣ разболтанной муки, и все это довари; подавая на столъ, края должно усыпать шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Бдяшъ сѣю укусную капусту съ сырою и вареною ветчиною, холодною соленою и копченою говядиною, разными калбасами и жареною свиною; можешъ же сѣя укусная капуста быть тогда гостинымъ блюдомъ, когда еще нѣтъ въ запасѣ кислой капусты.

- 6) Капуста съ ветчиною называется то блюдо, когда бѣлую капусту съчкою изкрошишь дробно, прислужишь на огонь въ горячей водѣ, приправишь масломъ коровымъ, жеребейками изрѣзанною нѣсколько худощавою ветчиною, напоследокъ пошленымъ перцомъ; для огущенія же жижи подбавишь на водѣ разболтанною мукою, а подавая на столъ, края блюда посыпашъ шершымъ сухаремъ пшеничнымъ.

Сѣю капусту бдяшъ съ яишницею, карбонадомъ, калбасами и всякимъ мясомъ; блюдо это *средственное*, но корюшкѣ прѣехали приглашающъ на оное къ себѣ изъ города въ деревню.

19) *Савойская капуста.*

Савойская капуста составляетъ *гостинное блюдо*, а готовится оное

какъ бѣлая капуста, и шѣми же мясами сопровождается, кои упомянушы для бѣлой капусты.

20) *Цвѣтная капуста.*

Очистивъ цвѣтную капусту отъ всѣхъ твердыхъ кожъ и листовъ, положишь на нѣсколько въ холодную воду, попомъ въ горячей водѣ съ солью приставишь на огонь и сваришь, но не такъ мягко чѣтобъ распалась; послѣ чего уполовникомъ выжласъ осторожно, дабы не переломашъ, въ глубокую сковороду, на которой поджарено уже нѣсколько съ мукою смѣшаннаго масла свѣжаго и мяснымъ бульономъ разведено, и накрывъ сковороду, на горячей золѣ исподоволь пропарить, приправивъ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ: все это попребно къ приуготовленію столько уважаемаго блюда, какова цвѣтная капуста.

- 1) Должно стараться, чѣтобъ цвѣтная капуста не распалась, но чѣтобъ сколько возможно бѣлая выложена была на блюдо или въ соусникъ; чѣмъ просторнѣе будетъ посуда, въ которой она приготовлена, шѣмъ легче оную вынимать.
- 2) Цвѣтная капуста составляетъ главный соусъ; бульонъ въ нее должно употреблять изъ свѣжей говядины каплуна или старыхъ куръ; въ недостаткѣ сихъ мясъ лучше употребить свѣжую смѣшану.

- 3) Къ цвѣтной капустѣ подаютъ говядину, шеляшину, пшицѣ, а временно и молодую баранину.

21) *Кислая капуста, крошево.*

Когда квашеная бѣлая капуста поспѣетъ, то есть надлежащимъ образомъ закиснетъ, называется тогда оная кислую капустою, или крошевомъ: тогда верхній слой капусты стресетъ, (ибо оной обыкновенно неимѣетъ въ себѣ вкусу) пока окажется крошево хорошаго вкусу; въ горшокъ, въ котломъ варишь кислую капусту, должно положить на дно кусокъ масла коровьяго, попомъ капусту, и долишь водою холодною; когда капуста въ половину уварится, поставитъ особливой горшокъ на угольной жарѣ, въ котломъ поджаритъ масла коровьяго съ небольшимъ количествомъ муки, но такъ чтобъ не поджглось желто или темно; это масло вылишь въ капусту и докончитъ вареніе.

- 1) Когда въ кислую капусту въ началѣ варенія положишь гусинаго сала, выйдетъ оная еще мягче, нежели отъ коровьяго масла; нѣкоторыя употребляютъ къ сему свѣжее свиное сало.
- 2) Можно же кислую капусту упаришь въ глиняной черепиѣ; по увареніи оной въ половину въ водѣ выкинуть на рѣшето, и воду выжать, положить въ горшокъ вымытаго или несоленого масла коровьяго, всыпать на оное капусту, и на умѣренномъ угольномъ огнѣ дать оной

Т 5 упрѣсть,

упрѣшь; горшокъ временно потряхашь, также и ложкою ѣмъ мѣшашь, чтобъ ко дну не пригорѣло: когда напослѣдокъ окажешся, что сокъ въ горшкѣ не густъ, можно свѣжаго масла коровьяго, смѣшавъ съ небольшимъ дѣломъ муки, подложить; выкладывая капусту на блюдо, когда готовлена она безъ мяса, посыпашь края онаго шерпыми пшеничными сухарями.

- 3) Въ кислой капустѣ соль вкусу не производишь, почему не токмо оной не класъ, но и масло коровье вымываемъ отъ соли освобождашь.
- 4) Въ случаѣ, когда кислая капуста сама по себѣ не довольно кисла, должно поправлять это уксусомъ.
- 5) Многія думаютъ удобрить капусту, варивъ оную на простомъ виноградномъ винѣ; въ Государскихъ поварняхъ употребляютъ къ сему реинвейнъ.
- 6) Когда ешь карбонадъ или сосиски, укладываютъ оными края блюда; если же случится большая жареная калбаса, кладутъ оную сверхъ капусты. Таковымъ образомъ кислая капуста составляетъ гостинное блюдо; за оное же служитъ, когда поданъ будетъ къ ней цѣлой окорокъ вешчины; копченой говяжьей языкъ, соленая калбаса, или часть соленой или копченой говядины; изъ соленой свинины въ сопровожденіе сего блюда подаютъ голову, спинку, ры-

рыло и уши; жаренаго зайца также иногда подающѣ къ кислой капустѣ, либо на особливомъ блюдѣ, или вмѣстѣ съ капустою.

22) *Земляныя яблока.*

Облупивъ съ земляныхъ яблокъ кожу, разрѣжь оныя и свари въ водѣ съ солью; какъ скоро они проварятся, воду слей, и упарь земляныя яблока въ пропорной черепнѣ съ коровымъ масломъ, малою долею смѣшаны, приправою мушкатнаго цвѣту и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

- 1) Земляныя яблока не всякому приходятъ на вкусъ, однакожъ есъ до нихъ охотники; не могутъ оныя составлятъ блюда гостинаго.
- 2) Когда есъ говяжій отваръ, прибавляешъ оный сему блюду, вкусъ, когда на ономъ готовишь; но должно щцашельно смотрѣть того, чѣмъ земляныя яблока не переварились, ибо легко распадаются; они весьма одувають живошъ, почему въ нихъ вмѣсто мушкатнаго цвѣту лучше класъ перецъ; ѣдаятъ оныя обыкновенно съ говядиною свѣжею, соленою и копченою, баранину также къ нимъ подаютъ.

23) *Дробная рѣпа.*

Оскребши рѣпу, отрѣзавъ у ней головы и хвостики, должно оную сперва сварить безъ масла и сала въ одной водѣ до половины спѣлости, потомъ сливъ

сливъ воду, съ коровымъ масломъ въ закрытомъ горшкѣ упарить; когда она сдѣлается мягка, подбавить въ муку обваленный кусокъ масла коровьяго, и дополнивъ нѣсколько мяснымъ отваромъ, приправленнымъ шолченымъ перцемъ, жижу вареніемъ огустишь; въ горшкѣ кушанье это должно почасту потряхивать, чтобъ не пригорѣло; накладывая въ блюдо, слѣдуетъ края онаго посыпать першымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Нѣкоторыя съ самаго начала рѣпу парятъ съ коровымъ масломъ; но желающія избавить себя отъ надмѣнія живоша, варятъ въ водѣ и первую воду по вышеписанному сливаютъ.

2) Чтوبъ больше отврашить одувающее свойство рѣпы, кромѣ перцу должно класть въ нее шмину, что не токмо вкусу рѣпы не поршитъ, но еще удобряетъ.

3) Противно глазамъ, когда рѣпа подана будетъ на столъ синевашаго цвѣту; происходитъ оной отъ того, когда рѣпа оскоблена будетъ заранѣе, на примѣръ еще свечера; почему должно оную чистить предъ самымъ готовленіемъ, обмыть въ теплой водѣ, и потчасъ на огонь приставлять.

4) Рѣпа сія составляетъ гостинное блюдо; бываетъ оная скороспѣлая и осенняя; новиною служитъ она, когда поспѣетъ въ половинѣ Іюня. Осенняя рѣпа

на хранится съ осени до самой весны; бдяишь оную съ говядиною, бараниною и свининою, также съ гусемъ, ушкою, жареною калбасою, сосисками и карбонадомъ; въ шѣхъ мѣсахъ, гдѣ сія дробная или Маркская рѣпа за рѣдкость, подаютъ оную къ жареному гусю, ушкѣ и баранинѣ.

24) *Кольрабія.*

Очищенную и въ куски изрѣзанную кольрабію, шо есть брюкву сверхъземную, увариваютъ сперва въ водѣ мягко, сливъ же воду, наливаетъ опять опшваромъ изъ свѣжей говядины, или старой курицы, а наконецъ подложивъ коровьяго масла, мушкатнаго цвѣту и шерпаго пшеничнаго сухаря, доканчиваютъ увариваніе; выложивъ на блюдо, посыпаютъ края онаго шертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

- 1) Когда кольрабія соспавляетъ новину, служитъ она за *гостинное* блюдо, пошомъ за средспвенное; когда же опшвердѣетъ, вкусъ ея будетъ не хорошъ.
- 2) Къ кольрабіи подаютъ говядину и баранину, а особливо голубей, куръ, ушкѣ и гуся.
- 3) *Брюква* или кольрабія подземная меньше уважается; но можно оную тошовишь таковымъ же образомъ, и сопроводать шѣми же мясами.
- 4) *Водяную* или *крупную рѣпу* совсѣмъ не подаютъ на шполъ господскій; упошре-

пребляется только средняго росту особливый родъ составляющая рѣпа; гошоваѣ и ѣдяѣ оную какъ кольрабѣю.

25) Вяленая рѣпа.

Маркскую, то есть дробнаго рода рѣпу, сушашѣ и храняѣ въ прокѣ за отличную пищу; къ сему избираютѣ самую мѣлкуую, и при сушеніи обрѣзываютѣ у ней головки и хвосты. Поелику къ ней песокъ прилипаетѣ, котораго при перебираниіи рѣпы глазами усмотрѣѣ не можно, то прежде варенія должно оную разѣ пять или шестѣ перемывать въ теплой водѣ, чтобѣ песку не осталось, который ощущается впрочемѣ на зубахѣ; по обмытіи приставляютѣ рѣпу на огонь въ горячей водѣ, и до половины увариваютѣ; въ этомѣ состояніи снимаютѣ оную съ огня, освобождаютѣ отѣ воды, выкинувѣ въ сито, и даютѣ ей остыѣ столько, чтобѣ можно было въ руки брать и крошить мѣлко; по совершеніи сего наливаютѣ опять на крошеную рѣпу воду, въ которой она варилась, и прибавивѣ масла коровьяго, на угольномѣ жару исподоволь упариваютѣ; предѣ накладываніемѣ къ столу подбавляютѣ муки на холодной водѣ, чтобѣ сокъ не былѣ водянѣ, но вкусенѣ и густоватѣ.

- 1) Не прилично Хозяйкѣ, когда рѣпу эту подавать на столѣ цѣльную, а не изрѣзавѣ: имѣетѣ она тогда вкусѣ не шаковѣ, и означаетѣ лѣнность; цѣльную

ГО-

готовятъ ее только въ домахъ низкаго состоянiя.

- 2) Воду употребляютъ къ перемыванiю ея не горячую, но только теплую, чтобы чрезъ то не лишилась она своей сладости, въ чемъ и состоитъ лучшiй ея вкусъ.
- 3) Верхней части ея не должно срѣзывать, ибо въ этомъ мѣстѣ лучшая сладость содержится; одни только хвосты у ней отрѣзываются, какъ немѣющiе въ себѣ вкусу.
- 4) Вяленая рѣпа сiя бываетъ не толще, а большею частью еще тонѣе толстаго гусянаго пера; которая очень толста, не имѣетъ вкусу, почему разрѣзываютъ оную не вдоль, а въ кусочки, величиною не больше огороднаго гороху.
- 5) Деревенскiе жители средняго состоянiя охотники до сего кушанья, и у нихъ сославляетъ оное уважаемое *гостинное*, но должно, чтобы рѣпа не была тверда; почему не должно налегать на нее поспѣшнымъ и сильнымъ варенiемъ, дабы не сообщить ей еще больше твердости; сопровождающъ это блюдо гусяной полешокъ, соленая и копченая говядина и свинина, соленыя калбасы, бычачiй языкъ и жареная калбаса; копченой гусяной полешокъ всего приличнѣе, и знатоки оный къ сей рѣпѣ лучше всего предпочитаютъ.

26) *С п а р ж а.*

Обрѣзавъ нижніе концы у спаржи, гдѣ она у земли срѣзывается, прямо, перешри оную, брось въ холодную воду, связывай по горстямъ къ толстому концу въ пучки, приславъ сѣи связки съ водою къ огню, и кинувъ въ нее соли, такимъ образомъ вари, чѣмъ спаржа не размякла и концы бы у ней не ошпали; вынувъ пучки изъ воды, накрой ихъ салфешкою; ошпуская на столъ, клади пучокъ по пучку на плоское блюдо толстыми концами или опрѣзомъ на края, а шонкими къ срединѣ; разрѣжь связки, распространи спаржу искусно, чѣмъ на блюдѣ порозжато мѣста не осталось, и подавай къ ней соусъ.

- 1) Спаржа составляетъ *главное блюдо*, и употребляется въ обѣдѣ и ужинѣ, либо одна, или въ прикуску къ разному жареному.
- 2) Обыкновенный *соусъ* къ ней слѣдующій: взявъ только свѣжаго масла коровьяго, неимѣющаго никакого запаха, растопишь, и поджаривъ до желта, облишь онымъ спаржу. Нѣкопорыя сыраго вкуса сего масла не любящъ; по облишїи спаржи масломъ намираютьъ свверху мушкашнаго орѣху.
- 3) *Взбитой соусъ* изъ коровьяго масла къ спаржѣ слѣдующій: потомъ какъ вымытое или очень мало соли въ себѣ имѣющее масло, и во первыхъ половина онаго съ двумя или тремя ложками

во-

воды и крупичапою мукою, которой должно захвапипшь подбѣмъ ножевой, ложкою будетъ взбито, составляетъ шо взбитой соусъ; другую оставшуюся половину масла должно подкладывашь туда же, опѣ чего соусъ будетъ довольно густъ. Долго соусу сего не должно оставаться въ кастрюлкѣ, чпобѣ масло не сѣло комками; разливають оный не медливъ на спаржу, или иную пищу, къ каковой оной приличенъ.

- 4) Голландской обыкновенной соусѣ, употребляемый къ обливанію спаржи, составляется шаковымъ образомъ: поставь въ горшокъ воды, положи не много толченаго шафрану, мушкатнаго цвѣшу, лимону кружками, нѣсколько ренскаго уксусу и сахару, и вари эшо; снявъ горшокъ съ огня, подбей столько яичныхъ желшковъ, чпобѣ соусъ вышелъ довольно густъ, поставь еще горшокъ на жарѣ и увари до надлежащей густоты, каковая служитъ къ обливанію рыбы и нѣкоторыхъ мясныхъ пищъ; когда же онымъ обливать сваренную спаржу, лимону въ соусъ класиъ не должно. Въ соусъ къ спаржѣ должно капнуть нѣсколько лимоннаго соку; хотя впрочемъ и одинъ ренской уксусъ довольно кислоты оному доставляетъ; но въ украшеніе къ рыбѣ и мяснымъ пищамъ должно бытъ лимону кружками.

- 5) *Винной соусъ* къ спаржѣ составляется шаковымъ образомъ: смѣшавъ несоленого коровьяго масла, яичныхъ желтковъ, крошечку скорбильной муки и шолченаго мушкашнаго цвѣшу, развеси это, взявъ бѣлаго вина и воды по равнымъ долямъ съ прибавкою сахару, и привари на угольномъ жару. Не должно эшотъ соусъ переслащивать сахаромъ; къ произведенію остроты можно прибавлять ренскаго уксусу.
- 6) Нѣкопорые ѣдятъ спаржу съ холоднымъ соусомъ изъ ренскаго уксусу и прованскаго масла, такъ какъ дѣлается оный для салашу; вмѣсто уксусу можно употреблять лимонной сокъ.

27) *Артишоки.*

Предварительное очищеніе артишоковъ производится шаковымъ образомъ: срѣзать оные внизу у стебля, короткіе швердые листы осчипать вверху и съ концовъ листовъ острое начисто срѣзать, и подержавъ нѣсколько въ холодной водѣ, приставить на огонь, переложивъ въ горячую воду, присолить; когда артишоки сварятся, вынувъ изъ воды, покласть на блюдо кучею, чшобъ не просыли, накрыть и дать съ нихъ водѣ отечь; къ сему намѣренію должно выкласть ихъ на полное блюдо, когда нужно будетъ изъ нихъ вычищать внутренность корешка.

Можно къ онымъ подавать такъ называемой Голландской или винной соусъ, ка-
ко-

ковые описаны въ Ошдѣленіи о спаржѣ. Аршишки всегда составляютъ *главное блюдо*.

28) *Свѣжія груши.*

Должно взятьъ спѣлыхъ грушъ, мѣлкїя изъ нихъ разрѣзатьъ пополамъ, а крупныя на чепверо. Еслили нужно груши обмывать, произвесить это въ холодной водѣ; варить, не очищая съ нихъ кожи, и когда въ половину уварятся, поджигаютъ масла коровьяго съ нѣкоторою долею муки до шемна, и съ онымъ груши въ черепнѣ допекаютъ.

- 1) Кромѣ масла чернобыльникъ составляеть единственную приправу, которая въ довольномъ количествѣ къ грушамъ кладется и вмѣстѣ съ оными на столѣ подается; безъ чернобыльнику груши не таковы бываютъ вкусомъ.
- 2) Еслили груши не пускаютъ изъ себя красноваго соку, должно варить съ ними нѣсколько сухихъ вишенъ; кромѣ происходящаго отъ того лучшаго вкуса сообщаютъ онѣ соусу красоту.
- 3) Для лучшаго вкуса соусъ этотъ не долженъ быть жидокъ, но густоватъ; для чего должно не много лучшей крупичатой муки поджаривъ съ масломъ, въ оной подбавлять.
- 4) Переспѣвшія и размякнувшія груши совсѣмъ къ сему не годятся; оныя развариваются въ кисель и идутъ только на служнїй столъ.

- 5) Къ учиненію грушъ вкуснѣйшими должно поджаришь на угляхъ верхнюю корку рѣшеннаго хлѣба, и пригорѣвшее съ ней оскрестъ; поджареную корку предъ подаваніемъ грушъ на столъ вошкнущъ въ горшокъ, чтобъ она распарилась. Чѣмъ слаще будутъ груши, тѣмъ вкуснѣе выдутъ онѣ сего чернаго кислаго хлѣба; безъ сего хлѣба не будетъ въ грушахъ половины вкуса; нѣкоторые варятъ съ грушами клѣцки изъ пшеничной муки.
- 6) Когда сіи груши составляютъ новину въ лѣтѣ, служатъ гостинною пищею, въ послѣдствіи же *средственною*, а осенью и зимою *вседневною* пищею.
- 7) Съ блюдомъ изъ свѣжихъ грушъ ставятъ соленыя и копченыя мяса, сельдей, жареную рыбу, карбонадъ, также жареныхъ голубей и дылятъ.
- 8) *Паренныя груши* приготовляются шаковымъ образомъ: очистишь груши, и оставишь ихъ цѣльными; чѣмъ крупнѣе оныя будутъ, тѣмъ больше украшаютъ столъ; надрѣзать груши крестъ на крестъ до самыхъ сѣмечекъ, но не глубже, чтобъ не развалились; снѣбельки какъ у этихъ, равно и въ предшедшемъ пріуготовленіи грушъ опрѣзывать не должно. Положивъ груши въ горшокъ съ крышкою, налить винограднымъ виномъ пополамъ съ водою, приправивъ коровьимъ масломъ, сахаромъ и толче-
ною

ною корицею, уварить ихъ столько, чтобъ жига огустѣла; подавая же на столъ, выкласъть грушу подлѣ груши на блюдо или тарелку, тогда еще густо усыпать корицею, и подавать за гостиную пищу къ жареному. Есть родъ большихъ озимыхъ грушъ, кои сами собою въ горшкѣ докрасна упрѣваютъ; въ недоспашкѣ же оныхъ вмѣсто бѣлаго вина въ другія груши должно подливать красного, а въ недоспашкѣ послѣдняго класъть въ нихъ сухихъ вишенъ. Само по себѣ разумѣется, что мягкія шаящія ворту груши, каковы бѣорбланъ и прочія, въ это прѣуготовление не годятся; варить ихъ также не удобно. Впрочемъ съ своимъ запаснымъ овощемъ должно такъ учреждаться, чтобъ во всю зиму для сего приготоуленія были свѣжія груши.

29) Яблочной кисель.

Очистивъ яблока, изрѣжь въ мѣлкіе кусочки, сѣмячка съ ихъ вмѣспилищемъ выкинь вонъ, на дно горшка положи свѣжаго коровьяго масла и сахару, на это яблока, наливъ водою или бѣлымъ виномъ; испарь яблока въ закрытомъ горшкѣ исподоволь, временно горшокъ пошряхая. Если яблока сами собою въ кисель не распадутся, разотри оныя въ горшкѣ пестикомъ, а отпуская на столъ, посыпь довольно сверху толченою корицею.

- 1) Яблочной кисель ѣдятъ либо одинъ, или въ прикуску съ разнымъ жаренымъ, и холоднымъ соленымъ и копченымъ мясомъ; въ послѣднемъ случаѣ подаютъ его холодный; ибо холодное къ жареному лучше шеплаго вкуса имѣетъ.
- 2) Чѣшобъ яблочной кисель къ жареному былъ вкуснѣе, должно подмѣшати въ него прежде выкладыванія изъ горшка мѣлко накрошеной лимонной корки.
- 3) Должно знать свойство своихъ яблокъ, изъ коихъ однѣ бывають къ киселю сему способнѣе другихъ; слабаго вкусу яблокамъ можно помочь подбавкою вина. Для многихъ родовъ яблокъ, каковы рейншны Спешинскіе и прочія, вино излишне, поштому чѣш имѣють онѣ собственн- ной винной вкусъ.

30) Боргдорфскія яблока.

Сіи всѣмъ иностраннымъ яблокамъ за вкусъ предпочищаемыя домашнія наши яблока, единственныя, кои, яко здоровѣй- шая пища, на столахъ нашихъ уважаются. Когда же Боргдорфскія яблока варить, дол- жно выбирать изъ домашняго своего запаса самыя мѣлкія, (ибо крупныя подаются сырыя въ постольникѣ), не очищаютъ оныхъ и стебельковъ не выламывашъ; положишь въ горшокъ кусокъ свѣжаго ко- ровьяго масла, пошомъ яблока, и подливъ воды, закрывъ парить на слабомъ огнѣ; единая приправа къ нимъ кромѣ масла на- чѣшш перебанный анисъ. Должно смот- рѣть

трѣть того, чтобъ сокъ не былъ густъ; когда нѣкоторыя яблока треснутъ, вскорѣ огустяишь оной; подавая яблока на столъ, должно посыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею.

- 1) Боргдорфскихъ яблокъ въ вареніе не должно употребляишь прежде, пока можно будетъ ѣсть оныя сырыя.
- 2) Не нужно также класиъ сахару въ горшокъ къ яблокамъ, потому что вкусъ ихъ самъ по себѣ не кислъ.
- 3) Хотя анису можно класиъ много, однакожъ въ інаковой мѣрѣ, чтобъ не заглушилъ естественнаго яблочнаго вкуса.
- 4) Блюдо это ошмѣнная пища для больныхъ, а особливо страдающихъ грудью; впрочемъ оное *гостинное*, которое обыкновенно подаютъ къ холодной соленой и копченой говядинѣ, также къ холодной вареной вешчинѣ, калбасамъ и жареной рыбѣ.
- 5) Сіи же Боргдорфскія яблока безъ смѣси съ другими родами яблокъ варяишь въ кисель съ мѣлко крошеною лимонною коркою, и подаютъ холодный къ жареному, а особливо дичинѣ; поступаишь съ оными по вышесказанному о яблочномъ киселѣ во второмъ примѣчаніи.
- 6) Паряишь же сіи яблока цѣлкомъ, и шакъ на столъ подаютъ; должно оныя очистишь, не отвертывая спелельковъ, вверху только цѣшочные листки вы-

рѣзать. Къ сему берутъ мѣлкя яблока, для того что оныя скорѣе большихъ упрѣваютъ; на дно горшка положить кусокъ несоленого масла, на оное яблока, подлить вина, подсластивъ сахаромъ, а предъ сниманіемъ съ огня положить мѣлко скрошеной лимонной корки; подавая на столъ яблока укласть рядомъ и посыпать корицею; Ѣдятъ оныя съ жаренымъ, и съ другими яблоками онѣ оипнюдъ несравнительны.

- 7) Еще изъ Боргдорфскихъ яблокъ готовить слѣдующее пріятное блюдо: очистить яблока, изрѣзать ломшиками, положить на сковороду масла коровьяго, подлить шуда же вина, подмѣшавъ кориинки, мѣлко скрошеной лимонной корки и сахару, накрыть сковороду, и на умѣренномъ угольномъ огнѣ дать яблокамъ пропечься, но не такъ, чтобъ оныя распались; какъ скоро яблочныя ломшики пропекутся, подавать ихъ на столъ, посыпавъ густо корицею; Ѣдятъ оныя теплыя съ жареными голубями и дичиною какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

31) *Свѣжія сливы.*

Изъ свѣжихъ сливъ готовить очень уважаемое *гостинное* блюдо слѣдующимъ образомъ: поставивъ оловянное блюдо надъ углями на желѣзномъ треножникѣ, класть на оное сливы рядомъ, (а не одна надъ другою), посыпать сахаромъ, и положить несоленого свѣжаго коровьяго масла, такъ же

же

же нѣсколько толченой корицы, закрыть блюдо плотно, и дать сливамъ посредствомъ умѣреннаго жару исподоволь пропечься.

- 1) Въ сѣи запекаемыя сливы не должно подбавлять ни воды, ни вина, ибо онѣ сами довольно даютъ соку.
- 2) Угольнымъ жаромъ должно шакъ управлять, чѣмъ усиленность онаго не принудила сливъ преснуть. Ничего въ разсужденіи сливъ глазамъ не можетъ быть пріятнѣе, когда поданы оныя будутъ не преснувъ и пропекшись; ѣдѣшъ сливы сѣи съ жаренымъ.
- 3) Чѣмъ сливы запекающъ на оловянномъ блюдѣ, производится для того, что сокъ, изъ сливъ вытекающій, очень усыхаетъ. Довольствуются шѣмъ, чѣмъ сливы не преснули при перекладываніи въ другое блюдо; но какъ сливы во время печенія отъ олова легко могутъ отдѣлишь металлическія частицы и въ себя соединить, лучше къ сему употреблять глиняную сковороду, дабы сѣя вкусная пища не учинилась вредною здоровью.

32) Крыжевникъ.

Поставъ на угли глиняную черепню, положи въ нее масла коровьяго, очень мало соли въ себѣ имѣющаго, и съ подбавкою сахару поджарь оное темноваго; по совершеніи сего всыпь туда крыжевникъ, убавивъ жару, чѣмъ ягоды не перелопат-

лись; накрой черепню, и дай симъ ягодамъ прѣшъ около четверти часа, послѣ чего онѣ поспѣютъ; подавая на столъ, посыпъ ихъ густо толченою корицею.

1) Крыжевникъ къ поваренному употребленію не должно брать совершенно спѣлой; въ эшомъ состояніи къ паренію оной не годится; должно сморѣшъ, чтобъ оной не лопнулъ и не сдѣлался гущею.

2) Блюдо это *гостинное*, подаваемое къ разному жареному, какъ-то баранинѣ, шеляшинѣ, курицѣ и голубямъ.

3) Впорый, но болѣе обширный способъ прѣугошвленія крыжевника слѣдующій: очистивъ ягоды отъ стебельковъ и верхнихъ листковъ, заваривать оныя не много въ кипящкѣ, но столько, чтобъ не лопнули; выкинуть оныя въ сито, чтобъ вода отекла, положить въ глиняную сковороду, подбавивъ довольно сахара и не много вина, также небольшое дѣло масла коровьяго и мѣлко крошеной лимонной корки; когда ягоды въ эшомъ на умѣренномъ жару пропекутся, подавать оныя на столъ, посыпавъ толченою корицею. Можно такимъ же образомъ гошвить крыжевникъ въ желшомъ соусѣ: когда несоленого или очень мало соли въ себѣ имѣющаго масла коровьяго смѣшавъ съ малою долею крупичашой муки и нѣсколькими яичными желтками, положить на сковороду съ прибавкою са-
ха-

хару и мѣлко крошеной лимонной корки, и разведши виномъ пополамъ съ водою, по вынушїи изъ кипяшку крыжевника и положенїи шуда же, и накрывъ сковороду, исподоволь дашь пропрѣть.

33) *Сухія сливы.*

Вымывъ сухія сливы въ теплой водѣ, приславить на огонь въ горшкѣ въ холодной водѣ, варить умѣренно, и когда поразмякнутъ, прибавишь нѣсколько свѣжаго, крайне мало соли въ себѣ имѣющаго коровьяго масла; вскорѣ предъ сниманїемъ съ огня положишь шуда мѣлко скрошеной лимонной корки, и взваривъ еще разъ, подавать на столъ; выложивъ на блюдо или шарелку, посыпашъ оныя сахаромъ густо.

- 1) Должно сморѣть того, чѣмъ сокъ изъ сливъ не былъ водянъ, но довольно бы огустѣлъ.
- 2) Сливы, въ варенїи краснѣющїя и мало на себѣ мяса имѣющїя, составляютъ очень худую пищу; по крайней мѣрѣ не подаются на столъ дворянина деревенскаго, имѣющаго собственный свой садъ. Должно, чѣмъ сливы на деревѣ были роспомъ по крайней мѣрѣ въ голубиное яйцо; должно, чѣмъ оныя совершенно выспѣли, а по засушенїи въ вареньѣ оказывали на себѣ самой темной, черно-вапо-лоснящїйся цвѣтъ; въ эгомъ состоянїи будупъ оныя очень сладки и
пол-

полны, и лучше прюнелей, привозимыхъ изъ Франціи. Еще къ доброшѣ сухихъ сливъ надлежишь то, чшобъ были онѣ не червшоточены, и онѣ сильнаго жару при сушеніи въ печи или въ сушильнѣ не полопались, или бы не подгорѣли, а чрезъ то не лишились бы лучшаго своего соку. Въ *девятой Части* показано будетъ, какимъ образомъ можно въ сливахъ при сушеніи настоящую доброшу удержашъ. Еще здѣсь замѣшить должно, что сушенныя сливы, равно какъ и прочій сушеный овощъ, не должно содержать въ открытой посудѣ или мѣшкахъ, куда мыши доходить могутъ; ибо мыши пакосшатъ своею уриною сухіе овощи такъ, что ни обмываніемъ, ни вареніемъ запаху сего истребишь не можно.

- 3) Еслили сливы сухія имѣютъ вышеписанную доброшу, соснавляютъ онѣ совершенно *гостинное* блюдо къ жареному, также къ холодной вареной вѣшчинѣ, солонинѣ и копченой говядинѣ, во всякое время къ умноженію вкуса и украшенія на столѣ.

34) *Сухія вишни.*

Сухія вишни пригошворяются и къ жареному употребляются, какъ выше писано о сухихъ сливахъ.

35) *Шиповникъ.*

Шиповнику или сербариннику два рода: дикой, кошораго ягоды обыкновенно сушатъ,

шатъ, и въ Нѣмецкой землѣ *вишенѣ* называютъ, и садовой шиповникъ, или габенбушъ; послѣдній бываетъ несравненно крупнѣе и мясистѣе, и варится либо одинъ, или съ крупнымъ изюмомъ. Варятъ оной или въ водѣ одной, или смѣшавъ оную пополамъ съ виномъ, подбавляють нѣсколько масла несоленого, и на послѣдокъ сахару и мѣлко скрошенной лимонной корки; когда же класъ къ нимъ крупнаго изюму, это дѣлать уже тогда, какъ шиповникъ въ половину сварится, чтобъ не лопнулъ и въ гущу не разварился; накладывая къ сполу, должно посыпать мѣлко толченою корицею.

- 1) Красиво для глазъ, когда большой шиповникъ во время сушенія на двѣ половины разрѣзывается, имѣетъ полный свой видъ и не разваривается въ гущу.
- 2) Не должно шиповнику подслащивать сахаромъ, естественный его вкусъ отъ того потерпитъ; также не должно класъ сахару, когда варится съ нимъ изюмъ; довольно, когда только посыпать сверху уже на блюдѣ мѣлко толченнымъ сахаромъ съ корицею.
- 3) Крупной шиповникъ обыкновенно подаютъ къ жареному, а особливо изъ домовыхъ пшницъ или дичины; полевой малой шиповникъ употребляется большею частію въ похлебки. Какимъ же образомъ крупной садовой шиповникъ (иначе *Турецкія розы* называемой) освобождашь

ждать отъ его колючаго внутри ягодъ находящагося пуху, о томъ показано будетъ въ IX Части сего сочиненія.

36) Сушенныя яблока и груши.

Сушеный овощъ, подъ каковымъ названіемъ обыкновенно яблока и груши разумѣются, бываетъ либо въ кожѣ, или очищенный. Неочищенные варятъ таковымъ образомъ: впервыхъ вымываютъ ихъ водою впрогорячъ и приставляютъ въ горшкѣ на огонь въ таковомъ расположеніи, чшобъ топчасъ влить масла коровьяго съ небольшимъ дѣломъ муки поджареннаго, какъ скоро овощъ начнетъ закипать, масло съ мукою огущаетъ опваръ, чшобъ не былъ оный водянь.

- 1) Лучшій вкусъ выходитъ, когда варить не однѣ только яблока или груши, но оба овощи вмѣстѣ; однѣ груши даютъ прищорной сладковатой вкусъ, для чего и мѣшаютъ ихъ съ яблоками квасными. Смѣсь кислошъ яблокъ со сладостію грушъ выходитъ очень пріятна; естли же смѣсь яблокъ съ грушами не производитъ сего дѣйствія, подбавить къ ней пяшую долю сухихъ сливъ; однакожъ сливы сїи по сказанному прежде должны имѣть надлежащую доброшу. Еще въ разсужденіи яблокъ и грушъ вѣдашь должно, чшобъ къ сушенію взяшы оныя были въ совершенной спѣлости и сушены съ осторожностію; и сухія овощи

мо-

могутъ доказывать, доброй или негодной родъ яблокъ и грушъ.

- 2) Эпошъ сушеной овощъ въ сполъ чело-
вѣка средняго состоянїя считается *все-*
дневною пищею, исключая того, когда
варенъ оный будешъ съ клѣцками, какъ
о томъ въ своемъ мѣстѣ показано быть
имѣешъ.
- 3) Въ лучшемъ уваженїи состоитъ *очищен-*
ный отъ кожи сушеный овощъ, кото-
рый всегда можешъ составлять *гости-*
ное блюдо, а варенъ быть по выше-
сказанному о неочищенномъ сухомъ ово-
щѣ, то есть, смѣшавъ яблока съ гру-
шами. Очищенные Боргдорфскїя ябло-
ка имѣютъ здѣсь перьвое мѣсто; гото-
вятъ оныя по сказанному о свѣжихъ
яблокахъ подъ № 30, и подаютъ какъ
къ жареному, такъ къ соленому и коп-
ченому мясу; сушивъ сїи яблока, дол-
жно крестъ на крестъ надрѣзатьъ. Прочїя
сушимыя яблока надлежитъ также
приготавливать; но вкусомъ оныя дале-
ко съ перьвыми не равняются.

Съ сушеными грушами, кои подо-
бно Боргдорфскимъ яблокамъ къ суше-
нїю крестообразно надрѣзываются, дол-
жно поступать по сказанному въ № 28
въ примѣчанїи 8. Можно оныя варить
вмѣстѣ со сливами и вишнями, и по-
ступать по наставленїю, въ № 33 на-
писанному. Подаютъ сїи очищенные гру-
ши къ жареному, также ко всякому со-
ле-

леному и копченому мясу, а особливо холодному. Чшо надлежитъ до неочищеннаго сухаго овоща, кошорый по выше-сказанному не составляешъ госпиной пищи, онаго не подають къ жареному, но къ яишницѣ, къ жаренымъ калбасамъ, вешчинѣ, и всякому соленому и копченому мясу.

37) Сушеные квиты, абрикозы и персики.

Сушеные квиты, кошорымъ должно бытъ отъ кожи очищеннымъ, варящъ не одни, но съ сушеными сливами; въ эшомъ смѣшеніи имѣють они сполькожъ доброй вкусъ, какъ и дѣйствіе; оныя вяжущъ и шѣмъ удерживають очень слабящее свойство сливъ. Размѣръ квиповъ долженъ къ сливамъ составлять осьмую долю.

Сухіе абрикозы и персики составляють главное блюдо и подающъ къ жареному; должно оныя варить въ закрытомъ горшкѣ съ коровьимъ масломъ, виномъ, сахаромъ и корицею исподоволь, чшобъ въ гущу не разопрѣли. Подбавленіе мѣлко скрошеной лимонной корки прибавляешъ вкусу, однакожъ въ маломъ дѣлѣ, чшобъ не заглушитъ естешвеннаго сихъ плодовъ вкусу.

38) колодезной или ключевой крессъ.

Ключевой крессъ (называемый инако по Руски порченая помощь) чѣмъ ранѣе въ году имѣтъ можно, шѣмъ лучше, и пока еще лягушки икрою своею онаго не запакосили; приготавлиють оной подо-
бно

бно всѣмъ салашамъ съ уксусомъ и деревяннымъ масломъ, или дѣлающъ изъ него шѣсто, расширяя его съ уксусомъ и сахаромъ, или съ виномъ.

1) Когда ключевой крессъ есть обварной и горячій, какъ то дѣлающъ съ нѣкошорыми салашами, вкусъ онаго бываетъ горекъ и меньше пріятенъ; дѣлать оный съ яйцами, яишницею и жаренымъ, также съ соленою и жареною рыбою, и съ холоднымъ соленнымъ и копченымъ мясомъ.

2) Оный, подобно всѣмъ салашамъ, составляетъ гостиную пищу; мѣшаютъ оной съ иными салашами.

39) Садовой крессъ.

Этотъ готовятъ и дѣлать подобно предшедшему въ салатъ; можно оный мѣшать съ ключевымъ крессомъ, рапунцелемъ и лакшукомъ. *Ложечную траву* или кохлеарию приготавливаютъ и подающъ шаковымъ же образомъ.

40) Рапунцель.

Есть полевой и огородной рапунцель; послѣдній крупнѣе и мягче перьваго; дѣлать оный одинъ, или смѣшавъ съ другими салатными травами, подобно садовому крессу, и къ шѣмъ же подающъ пицамъ; есть обыкновеніе и распаривать оный, какъ вѣшчинный салатъ, о которомъ ниже помянуто будетъ. Салатъ изъ рапунцеля улобляется, когда смѣшать въ него

кружками нарѣзанной селлерей, сырой или вареной.

41) Л а к т у к ъ .

Лакшукъ составляетъ самую обыкновеннѣйшую салатную праву, и въ поварнѣ обыкновенно такъ называющъ молодой салатъ въ противоположеніе кочанному салату, въ каковой вырастаетъ лакшукъ, ешъли садовникъ умѣетъ съ онымъ обходиться; обыкновенно мѣшаютъ въ него мѣлко крошенago луку. Лакшукъ, который въ нижней Саксоніи *летше* называющъ, ѣдятъ холодной или обвареной съ уксусомъ и деревяннымъ масломъ.

1) Съ лакпукомъ мѣшаютъ нѣкоторыя другія салатныя травы, какъ - то: драгунъ, поршулакъ, пимпитель и проч. а когда примѣшаны будутъ еще иныя травы, въ такомъ случаѣ салатъ этотъ называющъ травянымъ. Кромѣ помянутыхъ травъ употребляютъ къ сему заячья капуста, меллиса, иссопъ, кервель, листья попушника, листья травы гусятника, щавель, и проч. но такой смѣшанной салатъ не всякъ любитъ, почему онъ и не поспавляется предъ гостей.

2) Салатъ не рѣдко украшается сваренными въ густую яйцами; разрѣзывающъ оныя пополамъ, и укладываютъ по краямъ блюда; ешъли употребляютъ къ сему яйца, очень густо сваренныя, какъ то и обыкновенно, бросаютъ оныя по
сва-

свареннѣ въ холодную воду, чшобѣ чище изѣ скорлупы ихѣ вылупить можно было; шаковыя очень густыя яйца разрѣзываютъ на чепверо, и часши окладываютъ вокругъ по краямъ блюда. Въ нѣкоторыхъ непослѣднихъ домахъ есшъ обыкновеніе вылуиленные яйца изрубивъ мѣлко, посыпать по салату и краямъ блюда; однако предѣ гостей подавая салатъ, должно яйца по вышеписанному облупивъ и разрѣзавъ, укладывать края блюда.

- 3) Нѣкоторыя любяшъ въ салатъ естественную его кислоту, а другія, чшобѣ оной подслащенъ былъ сахаромъ; у насъ обыкновеніе подавать оной предѣ гостей, еще въ поварнѣ усыпавъ сахаромъ.
- 4) Не должно употреблать въ него прогорѣлаго масла; свѣжее прованское всего къ нему лучше; также и другія деревянныя масла, когда шолько свѣжи и не воняютъ; одинъ запахъ можетъ рѣшишь о его вкусѣ.
- 5) Иногда вмѣсто ренскаго уксусу употреблаютъ въ салатъ лимонной сокъ; уксусъ прежде обливанія онымъ салату должно сбишь съ масломъ и присолишь.
- 6) Вешчинной или обварной салатъ уважается многими, а особливо въ деревнѣ, гдѣ не всегда можно имѣть свѣжее масло: взявъ не очень жирной вешчины, разрѣзать въ маленькіе ку-

сочки и на сковородѣ выжаришь; снявъ сковороду съ жару, подлишь уксусу, и когда оной съ саломъ соединясь на огнѣ разгорячится, облишь онымъ салатъ; употребляють къ сему много уксусу, хотя пивнаго, но крѣпкаго. Подавая оной предъ гостей, должно знать, охотники ли они до такового салашу; върабѣ подаваш на столъ салатъ холодной.

7) Кочанной салатъ лучше всѣхъ уважается, и всюду спараются сію опмѣнную траву имѣть ранѣе и на долго въ году; салатъ эшотъ во всякое время составляетъ *гостинное блюдо* въ обѣдъ и ужинъ, а приготавливается какъ лакшукъ.

8) Салаты лакшукъ и кочанной подаютъ ко многимъ пищамъ; ѣдятъ оныя съ яйцами, яишницею, соленою и жареною рыбою, сырою и вареною проспуженною вещиною, холодною соленою и копченою говядиною, соленою калбасою, говяжьимъ языкомъ, съ горячею, но просто свареною свѣжею говядиною и жаренымъ всякаго рода.

42) Э н д и в і я .

Начиспо перебраную, перемышую и на ситѣ откинутую къ освобожденію отъ воды эндивію приготавлиють и ѣдятъ какъ салатъ.

1) Эндивія составляетъ всегда очень уважаемое *гостинное блюдо*.

2) Обыкновенно кладутъ корни селлерей въ эндивной салатъ; очищенную селлерей изрѣзають въ шонкіе ломпики, и шаковой величины, чтобъ удобно было оныя въ ротъ класить. Селлерей кладется въ салатъ либо сырая, или мягко сваренная, или дають оной полчаса лежать въ горячей водѣ; кромѣ смѣшанія сихъ ломпиковъ селлерей съ салатомъ укладываютъ оными края блюда.

43) *Капустный салатъ.*

Изъ кочановъ бѣлой капусты приготовляется уважаемый салатъ холодный и горячій; кочанъ шинкуютъ, ш. е. разрѣзываютъ въ шонкія длинныя полоски какъ лапшу, не захватывая однако толстыхъ реберъ листовыхъ. Сію капустную лапшу спрыскиваютъ солью, посыпаютъ толченымъ перцомъ, обливаютъ и смѣшиваютъ уксусомъ, сбивымъ съ деревяннымъ масломъ, также подобно эндивіи кладутъ въ него крошеной селлерей, сырой или вареной, а сверху еще посыпаютъ не много перцомъ.

Горячій капустный салатъ приготовляется шаковымъ образомъ: капустную вышеписанную лапшу спрыснуть солью и не выжимать; поставивъ на угли глиняную сковороду, распустить въ ней свѣжаго коровьяго масла и съ онымъ дать капустѣ пропѣсть; чрезъ четверть часа времени подлить уксусу, а напоследокъ, чтобъ соусъ былъ гуще, подбавить не

Ф 3

мно-

много на водѣ разболшанной муки, и приправишь шолченымъ перцомъ; еспѣли вмѣсто масла употребишь гусиное сало, салатъ выйдетъ мягче и вкуснѣе. Нѣкоторыя для сего намѣренія нарѣзавъ жеребейками вещицы, выжаривающъ и капусту онымъ наздобливающъ; это производитъ нехудый вкусъ; еспѣли укусъ будетъ очень кислой, можно подложитъ не много сахара, но чтобъ не пересластитъ; кислота въ салатъ составляетъ главную вещь вкуса.

1) Холодной капустной салатъ составляетъ *гостинное блюдо*; подаютъ оный къ пищамъ, помянутымъ въ № 41 въ примѣчаніи 8.

2) Горячій салатъ можно украшать карбонадомъ и жареными калбасами, и ѣсть съ вышепомянутыми пищамя; оный также *гостинное блюдо*, и пристойнѣе подается ввечеру къ соленой рыбѣ.

44) *Огуречной салатъ.*

Очистивъ съ огурцовъ кожу, и разрѣзавъ поперегъ въ тоненькіе кружки, sprыснуть солью, облить крѣпкимъ уксусомъ ренскимъ, сбитымъ съ масломъ, и посыпать шолченымъ перцомъ.

1) Многія выжимающъ изъ накрошенныхъ огурцовъ сокъ, но чрезъ то учиняютъ ихъ неудобоваримымъ для желудка грибомъ; почему должно оныя составлять, не выдавливая изъ нихъ соку. Добрый уксусъ и перецъ способствуютъ къ варенію желудка.

- 2) Огуречнымъ же салатомъ называется, когда соленые огурцы нарѣзаны будучъ кружками и облиты вышеписаннымъ соусомъ. Къ солению и въ салатъ употребляющіяся недоспѣлые огурцы, въ которыхъ сѣмячка на зубахъ еще не ощутишельны.
- 3) Въ нѣкоторыхъ домахъ изъ огурцовъ пригошворяющъ горячій салатъ, какъ изъ капусты, описанный въ № 41. Поелику огурцы чрезъ шо мягко распариваются, шакowej салатъ должно считатьъ здоровѣе, однако оной не всюду во употребленіи.
- 4) Холодной огуречной салатъ ѣдятъ со всѣми пищаши, въ № 41 въ 8 примѣчаніи помянушыми, и подающъ *для гостей.*

45) Бобовой салатъ.

Когда взяты зеленыхъ фазолей, изрѣзаны въ тонкіе полоски и мягко сварены, а какъ остынутъ, облитъ соусомъ изъ уксусу, сбишаго съ деревяннымъ масломъ, называется это бобовой салатъ; не всюду оной употребительнъ, и долженъ считаться за *средственную* пищу.

ГЛАВА IV.

Мучняныя и яичныя пищи.

1) Саломата.

Возьми хорошей крупичашой муки, замѣси оную на холодной водѣ сколько гу-

сто, чтобъ захваченное тѣсто спянулось, и это тѣсто положи въ кипящую воду, подбавъ свѣжаго коровьяго масла, и когда саломата раза два вскипитъ, дабы мука не имѣла въ себѣ сыраго вкуса, облей оную коровымъ масломъ, до красна поджареннымъ, выложивъ уже на блюдо, чтобъ масло всю ее покрыло.

1) Положивъ тѣсто въ кипяшокъ, долго варишь оное не должно, ибо учинишся вязко,

2) Сія саломата *вседневное* блюдо.

2) Саломата съ лукомъ.

По замѣсеніи вышеписаннымъ образомъ пшеничной муки положи въ горячее прѣсное молоко, доваришь, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло; въ черепнѣ распустишь коровьяго масла, въ которомъ до красна поджаришь мѣлко скрошеннаго луку; вылить это масло и съ лукомъ на саломату, въ блюдо выложенную. Это кушанье также *вседневное*, рѣдко можешь служить за *средственное* блюдо, и равно какъ предшедшее подается только въ обѣдѣ.

3) Желтая лишняя саломата.

Распусти въ кашпюлѣ или черепнѣ свѣжаго коровьяго масла, брось въ него три или четыре горсти скорбильной муки, и при безпреспанномъ мѣшаніи нѣсколько поджарь; потомъ влей бутылку горячаго прѣснаго молока съ растершою лимонною коркою, прибавкою сахару и край-

крайне малой доли соли, повари и это не много при безпрестанномъ же мѣшаніи; на-
послѣдокъ разбей двенадцашъ яичныхъ
желшковъ съ двумя или тремя ложками
молока, и когда это вольешь въ кашрюлю
къ саломашѣ и смѣшаешь, сними съ огня,
накрой кашрюлю и пославъ на горячую
золу, чѣобъ саломаша снизу нѣсколько
припеклась; выложивъ саломашу на блю-
до, края онаго оклади кусками нижней
припекшейся саломашы; все это сверьху
обсыпь сахаромъ.

- 1) Это блюдо *гостиное*, подаваемое въ
обѣдѣ.
- 2) Оное же другимъ образомъ такъ при-
готовляея: яичныя желтки взбѣшь,
подлишь миндальнаго молока съ сахаромъ
и корицею, и вливъ въ саломашу, до-
варишь; сіе блюдо также *госпиное*.
- 3) Кому угодно имѣть *бѣлую яичную
саломашу*, бушылку варенаго молока
должно разогрѣшь впрошенель, раз-
бѣшь сухимъ прушикомъ бѣлки изъ де-
сяши яицъ съ шолченымъ сахаромъ, по-
ка вспѣнишся; приставишь молоко опяшь
на огонь, и при безпрестанномъ верте-
ніи мушовкою вливать яйца съ приба-
вкою шолченаго и просѣяннаго сухаря
пшеничнаго; когда пораскипишъ и учиниш-
ся жидкою саломашою, выложи на
блюдо и посыпь сахаромъ и корицею,
или шершою лимонною коркою; это
Ф 5 блю-

блюдо съ предшедшими въ одинакомъ уваженіи.

4) Кисель съ смородиннымъ сокомъ.

Приготовленіе сего киселя на одного человека: возьми шесть золотниковъ смородиннаго соку или морсу такого, какъ оной у кандитеровъ готовится, разбей въ немъ одинъ яичной желшокъ, три пшыхъ доли золотника лимоннаго соку, шесть золотниковъ рейнвейну, въ недостаткѣ онаго можетъ служишь простое бѣлое вино, все это развари въ жидкой кисель съ шестью золотниками пшеничнаго добраго сухаря сѣршаго и прибавкою сахару.

- 1) Кисель эшотъ очень прохладителенъ и укрѣпляющъ для одержимыхъ горячкою, и можно брать въ него морсъ изъ свѣжей смородины; когда же сокъ эшотъ взятъ будетъ изъ Апшеки или у кандитера, въ поварнѣ сахаромъ онаго подслащивать уже не должно, ибо оной въ немъ есть и съ сахаромъ варится.
- 2) Изъ вишеннаго морсу кисель эшотъ таковымъ же образомъ варятъ.
- 3) Еслили кисель шаковой сдѣлать изъ Боргдорфскихъ яблокъ (*), должно оныя очистишь и сшереть на шерку; но су-

(*) Вкусъ и свойство Боргдорфскихъ яблокъ сходны къ нашимъ склянковымъ; но въ сіе блюдо могутъ всякія легкаго квасу и сочныя яблока употреблены бытъ.

сухаря взять въ половину меньше выше-показаннаго.

4) Инымъ образомъ кисель эшопъ перемѣняется, когда употребишь въ него сокъ садоваго шиповника; должно ягоды шиповника разваришь мягко въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ бѣлымъ виномъ, и съ прибавкою воды прошереть сквозь сито, чтобъ кожицы остались.

5) Наконецъ употребляютъ къ сему и морковь: выбравъ морковей красныхъ или желтыхъ сладкаго вкуса, очистишь и сперешь на шерку; сию шершую морковъ спаришь съ водою, бѣлымъ виномъ и корицею въ глиняной черепнѣ, потомъ прошереть сквозь сито съ прибавкою вина пополамъ съ водою, и шершюю сокъ употребляешь въ кисель по вышеписанному; оной очень здоровъ и вкусенъ. Для здоровыхъ посыпающъ эшопъ кисель шершою лимонною коркою, но для одержимыхъ горячкою корку опмѣняютъ, ибо можешь умножить жаръ; всѣ сии кисели составляютъ гостиную пищу.

5) Кисель изъ винограднаго вина.

Взгорѣй въ кастрюлѣ просаго бѣлаго вина пополамъ съ водою и прибавкою сахару, подбольшай въ него лучшей скорбильной муки, и когда въ кисель разварится, подмѣшай шершой лимонной корки; подавая на столъ, сверху должно посыпать сахаромъ.

- 1) Эшотъ кисель можетъ составить *гостинное* блюдо, когда употребить въ него одно вино безъ воды; лимонъ можно класъ въ него, изрѣзавъ кружками, и вмѣстѣ варить.
- 2) Отъ воли зависить, какъ густо эшотъ кисель варить.

б) *Маковая лапша.*

Замѣси на яйцахъ съ водою шѣсто изъ пшеничной муки, раскатай оное очень тонко на столѣ, посыпанномъ мукою, чтобъ шѣсто не прилипало, разрѣжь въ тонкія полоски въ полвершка шириною, посыпь оныя слегка мукою, сложи другъ на друга и скроши въ мѣлкую лапшу. Пересыпаніе мукою препятствуетъ этой лапшѣ слипнуться; положи оную въ кошликъ съ кипящею водою, и дай провариться, сними потомъ кошликъ съ огня, выбери лапшу, положи въ холодную воду и перемѣняй оную, чтобъ лапша охолодѣла, подавай оную на столъ въ блюдѣ, сбливъ маковымъ сокомъ, подслащеннымъ сахаромъ, и посыпь сверху густо корицею.

- 1) Сія маковая лапша составляетъ *вечернее блюдо*, поставляемое корошкимъ прѣшелямъ, или запросто въ своей семьѣ.
- 2) Нѣкоторыя приправляютъ растершой сокъ маковой шершою лимонною коркою, что не худо вкусомъ; макъ растираютъ къ лапшѣ на водѣ холодной, но не жидко; лапши также должно быть по-

по-

положено не мало. Нѣкоторыя растирають макъ вмѣсто воды на вареномъ и оспуженномъ молокѣ, а лапшу крошашъ такъ шонку, чѣмъ принуждено было ѣсть оную ложками; вмѣсто сахару многія употребляютъ медъ, коюрой къ сему блюду приличенъ.

- 3) Иныя въ замѣсъ тѣсна для лапши яицъ не берутъ, но лапша безъ яицъ выходитъ вязка; оная будетъ здоровѣе и легче желудку, естли замѣшена на яйцахъ.

7) Я и и н о й с и р ъ.

Влей въ кастрюлю полторы бушлыки прѣснаго молока, пятнадцать яицъ, положи полфунта крупнаго и полфунта мѣлкаго изюму, чешверть фунта облупленнаго и мѣлко скрошеннаго сладкаго миндаля, и не много сахару; приставь кастрюлю со всемъ онымъ на огонь, мѣшай безпрестанно и до шѣхъ поръ, пока молоко сядетъ или стварожится; по совершеніи сего вылей все это въ сито, чѣмъ сыворошка стекла, а сыръ остался; дай сыру охолодѣть и окрѣпнуть, чѣмъ можно было оной выложить на плоскомъ блюдѣ. Плоская поверхность сыра, лежавшая на ситѣ, должно, чѣмъ легла ко дну блюда, а круглая вверхъ пришлась; къ сему сдѣлай слѣдующій соусъ: вари бушлыку прѣснаго молока, сними съ огня и дай нѣсколько остынуть; приставь опять на огонь, разошри нѣсколько яицныхъ

чныхъ желтковъ съ сахаромъ, смѣшай въ молоко, дай охолодѣть и облей онымъ сыръ на блюдѣ.

1) Это яичной сыръ составляетъ очень уважаемую и пишательную *гостиную пищу* въ вечернемъ столѣ; иногда подающъ оную гостямъ холодную съ ледника въ лѣтнее время для прохлажденія въ печеніи дня между обѣдомъ и ужиномъ, или въ ужинѣ; въ жаркое время сыръ эиотъ не можешъ снотъ супки, ибо легко окисаетъ.

2) На блюдѣ сыръ и соусъ посыпаютъ густо корицею; нѣкоторыя дѣлаютъ къ сему винной соусъ, или Голландской соусъ (смотри въ сташѣ о спаржѣ); однакожъ лучше вышеписанный молочный соусъ.

8) Обыкновенныя клѣцки.

Поджаривай малыми кусочками на-рѣзанной вешчины съ мѣлко крошенымъ лукомъ и шимѣаномъ въ черепиѣ, пока пожелтѣетъ; когда вешчина проосшынетъ, возьми самой лучшей пшеничной муки, двѣ доли молока и одну долю смѣшаны, вылей въ сало вешчинное и замѣси на эиотъ въ блюдѣ съ мукою тѣсто; при-сшавъ на огонь кошелъ или иную посуду съ прѣснымъ молокомъ, и дай вскипѣть; въ это кипящее молоко клади клѣцки, (кои должно ложкою отъ тѣста отколу-пывать, обмокашъ въ молоко, чтобъ не слипались), и уваривай. Клѣцки не дол-
жно

жно мѣшашъ ложкою, но только проворно хваташъ на днѣ и приподнимашъ клѣцки вверхъ, чтобъ не пригорѣли.

1) Можно клѣцки варить въ отварѣ изъ свѣжаго свиного мяса; но мясо это должно быть варено безъ всякихъ иныхъ приправъ кромѣ соли и шалфеи. Когда свѣжее свиное мясо будетъ варено особливо, можно оное положить и ѣсть вмѣстѣ съ ними въ отварѣ свѣжинномъ сваренными клѣцками; много до сего блюда охотниковъ.

2) Въ молоко сваренныя клѣцки подаютъ обыкновенно въ обѣдѣ къ холоднымъ мяснымъ пицамъ; оныя могутъ быть соленая калбаса, сырая ветчина, также вареная, но остывшая ветчина, холодная жареная свинина, равнымъ образомъ всякое холодное жареное, холодная свиная голова, солонина и копченое мясо. Не таковъ пріятенъ вкусъ будетъ, когда клѣцки, въ молоко вареныя, ѣсть съ показанными мясами горячія; хотя клѣцки сіи называются обыкновенными, но во многихъ домахъ запросто соспавляютъ главное блюдо.

3) Когда сіи и другаго рода клѣцки долго до посыланія на столъ простоятъ, могутъ отвердѣть и сдѣлаться съ закомъ.

4) *Клѣцки съ печеными грушами* пригошьяются таковымъ образомъ: когда шѣсто по вышеписанному будетъ приго-

готовлено, приспавляется на огонь опваръ грушъ пополамъ съ водою, кладущя въ оной клѣцки, и когда сваряпся, выкладываяиъ ихъ на блюдо, а по свержъ сваренныя груши; въ числѣ грушъ должно мѣшати нѣсколько запеченныя квасныя яблока и не много добрыхъ сливъ. Во многихъ домахъ за просто кушанье это любимое блюдо, на которое коропкихъ прѣятелей не рѣдко изъ города приглашаютъ въ деревню; съ этими клѣцками ѣдятъ вещьину отъ реберъ, всякую копченую вещьину, свиную голову, окорока и лопатки.

- 5) Больше нежели обыкновенныя клѣцки слѣдующія: распирати полфунта свѣжаго коровьяго масла до шѣхъ поръ, пока обратится оное въ смѣшану, положить туда же десять яичныхъ желтковъ, и развести съ полспаканомъ холодной воды, также небольшою долею пимѣану, и лучшею пшеничною мукою замѣситъ въ шѣсто. Когда въ кастрюлѣ на огонь приспавленная бутылка молока закипитъ, клѣцки изъ пригошавленнаго шѣста ошколупывая ложкою, класъ въ молоко, поворачивая осторожно снизу, чшобъ не пригорѣли; клѣцки сѣи ѣдятъ со всѣми пищаами холодными, о которыхъ упомянуто въ четвертомъ примѣчаніи.

9) Клѣцки въ супѣ.

Это малыя клѣцки, полагаемыя въ мясныя похлебки; ибо въ нѣкоторыхъ

МЯ-

мясныхъ пищахъ похлебку оспаваютъ сполько жидку, чтобъ можно было ѣсть оную ложками вмѣсто супу, и мясо съ отваромъ вмѣстѣ подаютъ на столъ. Обыкновеннѣйшее прѣугошовленіе сихъ клѣцекъ въ похлебку слѣдующее: возьми коровьяго масла, шреніемъ въ смѣтану обращеннаго, яичныхъ желтковъ, мѣлко сполченнаго мушкатнаго цвѣту и шерстаго пшееничнаго сухаря; замѣси это въ шѣсто, опшолупывай ложкою клѣцки и клади къ варящемуся мясу; должно онымъ повариться около чешверти часа, и вмѣстѣ съ мясомъ подавать на столъ.

- 1) Ежели въ сїи клѣцки употреблено будетъ старое или худаго вкуса мясо, клѣцки совсѣмъ не годятся.
- 2) Таковыя клѣцки не должно уваривать твердо, но и не сполько мало, чтобъ внутри оныхъ оспалось сырое. Поварихѣ надлежитъ оныя опшѣдать, чтобъ вареніе произвестъ въ надлежащую мѣру; также и по свареніи продержавъ ихъ до подаванія на столъ ни много, ни мало, чтобъ не отвердѣли. Обыкновеннѣйшія мяса, кои варятъ съ клѣцками, голуби, куры, каплуны, индѣйки и шеляпина.
- 3) *Мясныя клѣцки или фрикадели въ похлебкѣ дѣлаютъ шакowymъ образомъ: возьми холодной жареной шеляпины, или сыраго шелячьяго мяса опъ мягкаго мѣста безъ кожи и жилъ, разрѣжь*
Часть VII. Отдѣл. 2. X оное

оное на жеребейки; далѣе возьми пшеничнаго сухаря сполченаго и просѣянаго, яицѣ, соли, шершой лимонной корки, сполченаго мушкатнаго цвѣшу, шиміану или пепрушки, и свѣжей смѣшаны, сруби все дробно и замѣшай въ шѣспо; изъ сего дѣлай малые круглые и припомѣ продолговатыя кашышки, и вари оныя съ супомѣ; оныя скашаны бытъ должны такѣ плотно, чѣтобѣ оныѣ варенія не развалились. Когда дѣлаешь довольно крупныя фрикадели, можно оныя отпуская на сполѣ, разрѣзавъ въ ломшики и покласѣ въ супѣ; вмѣсто смѣшаны можно употребляѣ говяжье сало съ почекѣ или говяжій мозгѣ изъ костей, естѣли случится оный свѣжій.

10) Начинка, фаршѣ.

Нѣкоторыя жареныя чинятѣ. Тѣсто въ сію начинку приготавливается одинакимѣ образомѣ, какѣ для клѣцекѣ въ супѣ; начинивая же молодыхъ голубей, мушкатный цвѣшѣ ошмѣняется, а вмѣсто онаго кладется шиміанѣ, которой придаетѣ лучшій почти вкусѣ. Когда начинивается баранина, вмѣсто всякихъ приправѣ класѣ шоллошѣ (родѣ луку), мѣлко изрубленный въ шѣспо.

1) Начинку въ жареную индѣйку должно дѣлать такимѣ образомѣ: половину ея печенки (ибо другую должно положить въ крыло и вмѣстѣ жарить), особливѣ сварить, и когда ошшинеѣ, спереть

на

на терку и смѣшашъ въ начинное тѣсто съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, мушкашнышъ цвѣтомъ и яичнымъ желткомъ.

- 2) Можно же употреблять въ начинку описанное въ предшедшей спашъ фрикадельное тѣсто.
- 3) Начинка въ ракахъ дѣлается шаковымъ образомъ: изрубишь жареной шелятины, или въ недостаткѣ оной бѣлаго мяса жареной курицы, или каплуна, или индѣйки, взявъ шерпаго пшеничнаго сухаря и яичныхъ желтковъ, замѣсишь въ тѣсто, начиняшь онымъ раковую спинную лузгу, и съ коровьимъ масломъ въ черепѣ до желта поджаришь. Сихъ чиненыхъ раковъ кладушъ въ супъ тогда, какъ накладываюшъ оной въ чашу, или подавая супъ въ глубокомъ блюдѣ, укладываютъ раками края онаго; почему лузги отъ большихъ раковъ надлежитъ запасать, чшобъ можно было оныхъ въ случаѣ изволенія начинивъ класъ въ супъ. Запасную раковую лузгу до начиниванія должно выварить, чшобъ не сообщила оная начинкѣ какого запаха; такъ же само по себѣ разумѣется, что запасая сѣи лузги, должно вычищать и тѣмъ предохраняшъ отъ плѣсни.

11) Варенія яйца.

Когда варишь яйца въ смятку, должно оныя приспавлять на огонь въ холодной водѣ, и шотчасъ вынимашъ, какъ скоро

вода закипашъ начнетъ; естли же варишь въ густую, должно варишь ихъ больше.

- 1) Яйца составляютъ *вечернее блюдо*, которое обыкновенно ѣдять съ салатомъ. Яйца, въ густую сваренныя, меньше заорovy, нежели въ смятку; въ салатъ лучше варишь оныя густовато, но не слишкомъ.
- 2) *Соленыя яйца* значатъ то, когда въ сырыхъ яйцахъ напрутивъ нѣсколько скорлупу, положишь оныя на нѣсколько часовъ въ крѣпкой разсолъ, чѣмобъ соль трещиною въ яйцо проникла, послѣ чего сварить ихъ въ густую.
- 3) *Кислыя яйца* приготавливаются, когда въ черепнѣ масло коровье поджаришь до желта, подлишь въ него уксусу и дашь вскипѣть; въ эпотъ укусъ съ масломъ выпускашь яйцо по яйцу, не разболшываю оныхъ; оставить ихъ цѣлыя, и когда сварятся, и надобно будетъ опустить ихъ на сполъ, разбить нѣсколько желтковъ съ сахаромъ, прибавкою корицы и гвоздики, и въ продолженіи разбиванія мушвкою подливать мало помалу вышеписаннаго уксусу, съ масломъ смѣшаннаго. Эпотъ соусъ выливается на яйца, въ блюдо выложенныя, и еще сверху посыпается корицею съ сахаромъ; сїи кислыя яйца составляютъ *фамильное*, а не гостинное блюдо.

- 4) *Разбивныя яйца* готовятся такъ: выпускають и сбиваютъ яйца въ коровьемъ маслѣ, на сковородѣ распущенномъ, и жаривъ на угляхъ, мѣшаютъ до тѣхъ поръ, какъ пропекутся. Въ сію яшницу мѣшаютъ мѣлко скрошенной петрушки, или луковыхъ перьевъ; мѣшаютъ же въ нее мѣлко срубленную жареную теляшину, холодную говядину, также копченую говядину, ветчину и сельдей. Когда употребишь въ нее анчоусовъ, должно оныхъ равномерно изрубить очень мѣлко, также поступають и съ сельдями, вымывъ оныхъ; класъ кусками спаржу, сообщаетъ яшницѣ много пріятности; употребляется къ сему спаржа не толстая, а тонкая.

Разбивную яшницу подаютъ иногда въ обѣдѣ, а особливо когда сдѣлана она съ анчоусами или сарделями; посыпаніе оной сахаромъ не каждому на вкусъ приходится; почему должно оное оставить и оставлять гостямъ на волю, кпо хочешь посыпать изъ находящейся на столѣ сахарницы. Еще въ разсужденіи разбивной яшницы замѣчается, чтобъ масла на сковородѣ не поджечь до шемна, ибо это сообщаетъ яшницѣ дурной вкусъ; должно, чтобъ оное только не много прижарилось.

- 5) Для *выпускныхъ яицъ* должно растопить на плоскомъ блюдѣ коровьяго масла, выпускашь въ оное яйцо по яйцу

и запечь въ густую въ печи, а опуска-
ская на снопъ, посыпашь шершымъ муш-
кашнымъ орѣшкомъ.

Выпускныя яйца временно служатъ
за гостиную пищу, кошорую подаютъ
либо одну, или въ прикуску къ спина-
шу, и свѣжимъ правамъ и капустѣ;
лучше однако для здоровья выпускныя
яйца запекашъ на сковородѣ желѣзной
или глиняной, а не на оловѣ.

6) Готовивъ *фрикассированныя* яйца, дол-
жно оныя *воперьвыхъ* сварить въ гу-
стую, опустить попомъ въ холодную
воду, и облупить съ нихъ скорлупу;
распустить въ глубокой сковородѣ ма-
сла, взять въ шожъ время два яичныхъ
желтка съ чайною ложечкою крупичашой
муки, разболташъ на водѣ пополамъ
съ уксусомъ, влить въ распущенное
масло и варить на угляхъ, пока огу-
стѣетъ. Вылупленные яйца изрѣжь по-
перегъ кружками, посыпъ оныя инби-
ремъ и перцомъ, и въ помянутомъ со-
усѣ прижарь не много; опускакая на
снопъ посыпашь яйца и соусъ сахаромъ
и корицею; это блюдо *гостинное*.

7) Яйца съ *горчицею* или *хрѣномъ*. Гу-
сто сваренныя и вылупленные яйца
разрѣзавъ въ ломтики, поджарить на
угляхъ съ коровымъ масломъ, хрѣномъ,
мушканнымъ цвѣтомъ, солью и малою
долею вина винограднаго, или воды и са-
ха-

хару въ глубокой сковородѣ; блюдо это также гостинное.

8) *Выпускныя яйца съ смородиннымъ соусомъ.* Сваривъ совершенно спѣлую смородину съ прибавкою сахару, пропри сквозь сито и дай остынуть, тогда облей эшимъ соусомъ выпускныя яйца, о пригошовленіи копорыхъ выше показано; когда нѣшъ уже свѣжихъ смородинныхъ ягодъ, можно вмѣсто оныхъ употребить смородинной сокъ.

9) *Яйца съ темнымъ Робертовымъ соусомъ* употребляются густыя, въ кружки изрѣзанныя и на блюдъ порядочно уложенныя, по свержъ копорыхъ обливается слѣдующій соусъ: возьми мѣлко рубленого луку, нѣсколько хрѣну, лимону, разрѣзаннаго кружками, и не много добраго мяснаго бульону; поджарь соусъ до огущенія, и тогда прибавь сахару и ренскаго уксусу; можно эпотъ и нижеслѣдующій соусъ употребляшь въ разныя другія кушанья.

10) *Яйца съ желтымъ Робертовымъ соусомъ.* Два яишныхъ желтка, пропивъ оныхъ мѣрою хрѣну, не много ренскаго уксусу и сахару, также шершой лимонной корки смѣшавъ съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла, а потомъ съ виномъ и прибавкою воды, поджарить въ густоватой соусъ въ черепиѣ на угляхъ, и по прежде писанному облить онымъ въ кружки изрѣзанныя яйца на блюдъ.

Можно же употреблять къ сему соусъ Голландской или изъ винограднаго вина; всѣ сїи соусы составляютъ уважаемое *гостиное блюдо*; можно же употреблять ихъ на выпускныя яйца.

12) Я и ш н и ц ы.

Когда въ черепнѣ выжарена будетъ въ маленькія кусочки изрѣзанная вещь, разбей яйца съ прѣснымъ молокомъ, съ прибавкою доброй пшеничной муки и мѣлко скрошенной петрушки или луку, и размѣшавъ довольно, вылей къ вещьнѣ; посовывай почасу ножомъ подъ яишницу, и шѣмъ провѣривай оную, чтобъ всюду равно легла; напоследокъ переверни оную на другую сторону, дабы и съ оной припеклась, а подавая на столъ, посоли яишницу сверху, препровождая оную салатомъ или обыкновеннымъ соусомъ обливъ.

- 1) Эта яишница *обыкновенное блюдо*, и можно оную обливашъ сваренными хорошими сливами съ ихъ отваромъ, но дать яишницѣ постоять, чтобъ напиталась сливнымъ соусомъ; для сего намѣренія должно яишницу прежде на уащки разрѣзать, чтобъ соусу удобнѣйшій входъ доставить. Можно же обливашъ оную соусомъ виннымъ или Голландскимъ; вмѣсто вещины можно брать къ жаренію ея коровье масло или сало, но наблюдая правило, показанное еще въ поварнѣ служней, чтобъ остерега-

гаться загоренія оныхъ, легко пожарѣ приключишь могущаго.

- 2) Удобрятся сія яишница, когда намо-
ченного въ молокѣ папушника выжавъ,
растерешь и вмѣсто муки употребишь.
- 3) Кладутся же въ яишницу *всякія копче-
ныя мяса*; какъ-то вешчина, калбасы,
копченое мясо и сельди; разрѣзываютъ
оныя въ умѣренные кусочки, которыхъ
должно класъ не много, дабы не вос-
препятствовали яишницѣ испечься, и
чтобъ она не распадала въ куски; оныя
копченыя вещи должно класъ воперъ-
выхъ въ распущенное масло, а прочее
сверху вливать; таковую яишницу
нужно больше обыкновенной ножемъ про-
тыкать и острѣе всюду подпускать,
чтобъ нигдѣ къ сковородѣ не пристала.
Яишница съ копченымъ мясомъ соста-
вляетъ *среднюю пищу*, и обыкновенно
подается въ обѣдѣ кусками на шпина-
тѣ, зеленомъ правномъ соусѣ и въ
свѣжей капущѣ.

- 4) Яблочная яишница дѣлается тако-
вымъ образомъ: очищенные и ломши-
ми изрѣзанные яблока пропекаются въ
черепнѣ въ маслѣ коровьемъ съ пере-
сыпкою сахару, прибавкою прѣснаго мо-
лока, малой доли хорошей пшеничной
муки и яицъ вмѣстѣ сбитыхъ, копо-
рымъ обливъ сверху запекаютъ; по-
давая на столъ яишницу сію посыпаютъ

сахаромъ, и подающъ въ вечернемъ столѣ для гостей.

- 5) *Сардельная яшница* составляетъ го-
стинное блюдо; сардели съ пшуткою
должно мѣлко срубить, и обливъ яй-
цами съ свѣжею смѣшаною, молокомъ и
шершымъ сухаремъ пшеничнымъ, съ
масломъ коровьимъ запечь.

13) *Б у д д и н г ъ.*

Возьми прѣснаго молока и вари оное,
еще возьми двенадцать ложекъ шерпаго
пшеничнаго сухаря, шесть желтковъ и
пять бѣлковъ яичныхъ, двѣ полныхъ
ложки розовой воды, столькожъ чи-
стой просной воды, сахару, мушкати-
наго орѣшку и соли очень мало, ва-
ри это мѣшая, прибавивъ свѣжей смѣ-
шаны или сливокъ, выложи въ чистую
салфетку, и завязавъ вари въ кошлѣ, на-
полненномъ водою, около полшора часа.
Когда подавашъ на столъ, салфетку изъ
воды вынувъ съ буддингомъ положить на
блюдо, развязавъ салфетку и распростра-
нишь по блюду, накрыть другимъ блюдомъ,
въ копоромъ на столъ подавашъ, и пере-
вернувъ буддингъ, на оное выложишь; по-
томъ облить соусомъ, копорый можетъ
состоять изъ свѣжаго до желѣа поджарен-
наго масла. Употребляется же и слѣ-
дующій соусъ: взявъ пять яичныхъ жел-
тковъ съ малымъ дѣломъ муки, сбивъ му-
шковой, подлить полшпакана виноградна-
го вина, столькожъ хорошаго мяснаго
ош-

отвару съ масломъ коровымъ, подбавивъ сахару и мушкатнаго цвѣту, варишь на огнѣ мѣшая, пока начнетъ густѣть, и облишь эшимъ соусомъ буддингъ на блюдо.

1) Буддингъ всегда составляетъ *главное блюдо*, которое иногда подаютъ прежде, иногда послѣ жаренаго.

2) *Мозговой буддингъ* готовится такимъ образомъ: размочивъ бѣлаго хлѣба въ прѣсномъ молокѣ, и выжавъ оное вонъ, изрубивъ полфунта говяжьяго холоднаго мозгу изъ косшей, или вмѣсто онаго сала съ почекъ, хлѣбъ расшереть и съ овимъ смѣшать мозгъ съ двумя ложками муки, положивъ сахару, корицы, соли, изюму и нѣсколько разболтанныхъ яицъ; по смѣшаніи всего варишь вышеписаннымъ образомъ въ салфешкѣ, и облишь соусомъ, какимъ угодно.

3) Еще легче приготовить буддингъ, когда взявъ побольше першаго пшеничнаго сухаря съ малою долею муки, коринки, крупнаго изюму, мушкатнаго цвѣту, яицъ, масла коровьяго, нѣсколько молока, и ломшиками накрошенаго миндаля, смѣшать, и тѣсто это не въ водѣ, но въ прѣсномъ молокѣ по вышеписанному уварить; къ сему буддингу берутъ соусъ, употребительный для яичнаго сыру, въ No 7 описанный; подавая на столъ, посыпать густо шолченою корицею.

- 4) *Буддингъ* изъ пшена срацинскаго приготовляется лучшимъ образомъ такъ: распаривай полфунта пшена въ кипящей водѣ до нѣсколька разъ, потомъ взвари два раза съ водою; послѣ вари въ бушылкѣ прѣснаго молока, пока разбухнетъ; подмѣшай тогда въ него чешыре яйца, нѣсколько масла коровьяго и соли; сваривъ эту смѣсь по сказанному въ салфешкѣ, облей соусомъ, какимъ угодно; вмѣсто пшена можно употребить *манну* или *шваденъ*, и всякія крупы, поступая впрочемъ по вышеписанному.

Г Л А В А V.

Мясныя пищи.

Въ поварнѣ служней пици сїи при-
нуждено было различить на всеневныя,
Воскресныя и праздничныя, также и жаш-
венныя. Въ поварнѣ челоѣка средняго со-
состоянїя также есть различїе въ пищахъ,
кои въ предшедшихъ главахъ различены
были на обыкновенныя, п. е. всеневныя и
госпинныя, также опчасши на средспвен-
ныя и главныя; почему и въ этой главѣ
мясныя пищи и образъ приготовленїя
оныхъ равномѣрно по степекамъ уваженїя,
въ которомъ онѣ состоятъ, замѣтимъ; и
какъ пици въ поваренномъ употребленїи
пре-

требуютъ особливаго предуготовленія, шо обѣ эшомѣ вопервыхъ покажемъ.

А. Г о л у б и.

Молодымъ голубямъ головы либо свершывающъ, или оспавляя оныя для украшенія, перерѣзываютъ горло, чпобѣ вся кровь сошла, чпо обыкновенно называется *зарѣзать*; побивъ голубей, бросишь ихъ въ воду, закипашъ начинающую, чѣмъ облегчается работа осчипыванія; вскорѣ должно оныхъ изъ воды вынуть, или только взявъ за ноги, окунуть въ воду; нужно только ладонью ударишь по голубямъ, шо вода и совершитъ все свое дѣйствіе; обваривъ и осчипавъ голубей положить въ холодную воду, и еще очистишь съ нихъ всѣ перья и пеньки, чпобѣ ничего не осталось.

Попрошеніе голубей производится шакимъ образомъ: сзади на запылкѣ кожу вдоль разрѣзать, горло и зобъ вынуть, а спереди кожу опнуѣ не проташъ; есшлы оспавить оныхъ съ головами, глаза изъ оныхъ выколупить, нижнюю половину носа, равно и ногши у ногъ обрѣзать; есшлы голубей къ варенію или въ фрикасъ разнимать на части, ноги опнимаются у нихъ съ лапками по самое колѣно прочъ. Внутреннія вынимаются шакимъ образомъ: вопервыхъ срѣзывается почка задняго прохода, кожа брюшная къ хлупи вдоль распарывается, внутреннія выкидывающся, печенка же и пупокъ, ш. е.

же-

желудокъ оставляются; пупки разрѣзаютъ по срединѣ такъ, чтобъ кожа на другой споронѣ по разворотеніи пупка оный держала; съ пупка твердую кожу должно облупишь, и просунушь оной въ согнутое крыло такъ, чтобъ половина пупка торчала на одну, а другая на другую спорону крыла; печенка таковымъ же образомъ вкладывается въ другое крыло. Кромѣ разрѣзу по брюшинѣ для вынущія внутреннихъ прорѣзываютъ еще кожу съ обѣихъ споронѣ, въ прорѣзы запускаютъ ноги, согнувъ оныя въ колѣнкѣ; шея загибается на бокъ подъ крыло, а голова прижимается къ душкѣ, чтобъ носъ прилегъ къ оной, какъ прижимаетъ его живой голубь; прикрѣпляютъ оную продѣшкою въ ноздри деревянную спичкою; можно же голову съ шеєю пропнать сквозь крыло, и таковымъ образомъ загнётся она на спорону; однако перьвой способъ какъ въ разсужденіи голубей, такъ и всякихъ пшицъ, на примѣрѣ рябчиковъ, красивѣе и употребительнѣе. Называется это складываніе ногъ, головы и шеи у поваровъ *взнуздываніе*, и должно это названіе помнишь, пошому что гдѣ въ слѣдствіи упоминаемо будетъ о другихъ ппицахъ взнуздать, что это значить; нѣкоторыя прошиваютъ деревянную спичкою и ноги сквозь колѣна, чтобъ держались оныя въ помянутомъ положеніи. Наконецъ остается *чненіе* голубей

бей, когда опредѣлено оныхъ жарить: указательной палецъ запускается въ разрѣзъ, которымъ зобъ вышасенъ, и нажимается кожа съ шеи къ груди искусно, чѣмъ не прорветъ кожи; начиняется за кожу начинки, описанной въ четвертой главѣ въ № 10, что голубя весьма увеличиваетъ и дѣлаетъ казистѣе. Разрѣзъ, коимъ начиняютъ голубей, зашивается ниткою; опуская на сполъ, спички деревянные и нитки должно вынуть вонъ. Еще въ разсужденіи спичекъ замѣчается, чтобъ употребляли оныя не изъ соснового или иного смолянаго дерева, но ольховыя, березовыя и шому подобныя; впрочемъ смоляной вкусъ сообщается всему мясу.

Б. К у р ы.

Цыплята непосредственно по зарѣзаніи кладутся въ холодную воду, чтобъ въ оной шрепешавшись померли; обмокаютъ оныхъ потомъ въ кипятокъ, шреплютъ по нимъ ладонью и осчиываютъ; однакожъ вода не должна быть столько горяча, чтобъ цыплята заварились. Въ разсужденіи обрѣзыванія носа и ногъ, пошрошенія и взнуздыванія, поступаютъ съ ними также, какъ съ голубями; кожа на ногахъ шшсается въ горячей водѣ, и сдирается долой; цыплятъ и каплуновъ не начиниваютъ.

Старыя куры и каплуны къ счипанію обвариваются въ горячей водѣ, кожу съ ногъ сдираютъ, носы и лапки обрѣзываютъ,

ютъ, попрошашъ, взнуздываютъ, и еспь-
ли по осчипаніи оспанушся пеньки, па-
ляшъ оныя начисто зажженою бумагою.

В. Индѣйки.

Индѣекъ, кошсрыхъ перья употре-
бляются въ служія постели, по отрѣ-
заніи онымъ головъ не обвариваютъ, но
сухихъ счилютъ, пеньки подпаливаютъ
зажженою бумагою, верхнюю кожу съ ногъ
по опаленіи и обвареніи сдираютъ, лап-
ки по колѣно отрѣзываютъ, попрошашъ,
взнуздываютъ и начиниваютъ начинкою
особливою, описанною чепвертой главы въ
Но 10. Когда индѣйку не жарить, а варить,
не начиниваютъ оную; ноги прошиваютъ
спицею, чтобъ держались оныя въ надле-
жащемъ положеніи, хлупъ же вдавливается.

Г. Гуси и утки.

Гусей и утокъ, осчивавъ сперва на
зашылкѣ у нихъ нѣсколько церьевъ, ко-
лютъ остроконечнымъ ножомъ въ спано-
вую жилу, кровь собираютъ въ горшокъ,
въ которомъ положено двѣ ложки уксусу,
которая кровь употребляется въ кушанье,
черная кислица называемое; счилютъ
оныхъ сухихъ не обваривая, и подобно пред-
шедшимъ ппицамъ попрошашъ; кишки гу-
синья собираютъ, палятъ оныхъ надъ со-
ломою, но это опаливаніе должно произво-
дитъ прежде попрошенія. Должно же гусей и
утокъ до попрошенія обмывать въ теплой
водѣ начисто мыломъ съ помощію сукон-
ки, и всѣ оставшіеся пеньки щадельно
осчи-

осчипашь. Кишки гусиные вдоль распарываются, вычищаются и рачительно вымываются, около лапок обвиваются, вмѣстѣ съ оными варятся и въ пищу употребляются, какъ о шомъ подробнѣе говорено будетъ при описаніи гусинаго пошроху. У гусей и ушокъ ноги опниваются по самыя колѣна, крылья по перьвую отъ лапки косъ, шея почти по самое шудовище, что все съ пупками и печенками идетъ въ гусиной пошрохъ; ушинуя лапки хотя также какъ у гусей опниваются, но оныя бросаютъ и въ пошрохъ не варятъ. Прочихъ членовъ у дворныхъ такъ какъ у дикихъ ушокъ не опниваютъ, но оставляютъ при нихъ головы и крылья, и ноги заворачиваютъ на спину; у дикихъ гусей оставляютъ помянутые члены не обрѣзывая, обрѣзавъ только нижнюю половину носа и ногши.

Д. *Дикія птицы.*

Крупнымъ дикимъ птицамъ обыкновенно какъ у индѣекъ лапки по колѣно обрѣзываютъ, голову по выколони глазъ также оставляютъ, но въ иныхъ мѣстахъ сего не наблюдаютъ. У фазановъ, рябцовъ, куликовъ, перепелокъ, дроздовъ, жаворонковъ и малыхъ птичекъ ничего не обрѣзываютъ, но кромѣ только куликовъ, дроздовъ, жаворонковъ и мѣлкихъ птичекъ, пошрошатъ и взнуздываютъ.

Всѣхъ птицъ, равно какъ мясо чепверногихъ животныхъ, до варенія и жаренія

Часть VII. Отдѣл. 2.

Ц

мо-

мочашъ вѣ водѣ; обыкновенно съ вечера кладушъ ихъ вѣ воду на ночь, и вѣ тепloe время воду на разсвѣшъ перемѣняюшъ, наливая вновь холодной. Это подробно было предложено вѣ сшашъ о замариваніи мясъ, и здѣсь повторять не нужно; также и соленое мясо предъ вареніемъ на ночь вымачиваешся, чтобъ соль нѣсколько повышянуло; копченыя мяса, окорока, лопашки и языки не вымачиваюшъ, но шолько предъ вареніемъ вымываюшъ.

Еще чистоту любящія Хозяйки должны съ мясами прежде варенія обходиться шаковымъ образомъ: онѣ должны оное обварить, шо естъ держашъ вѣ водѣ на огнѣ до шѣхъ порѣ, какъ на водѣ появишся пѣна; вѣ это время мясо вынувъ, положишъ вѣ холодную воду и остудить. Естли будутъ шо пшцы, очищаютъ съ нихъ послѣ сего оставшіеся пенъки и нечисъ; а когда шеляшина, сдираюшъ съ нее кожу, и наружное мясо, гдѣ оное сине, срѣзываютъ. Повара называютъ это дѣйствіе *бланжировка*. Обыкновеннѣе же наливаютъ они шокмо кипяшку на мясо, и пошомъ кладушъ оное вѣ холодную воду, вѣ кошорой очищаютъ.

1) *Похлебка съ голубями.*

Вари голубей вѣ водѣ, присоливъ вѣ особливомъ горшкѣ, а вѣ другомъ перловыхъ крупѣ, и когда шо и другое большею частью уварить, вылей перловыя крупы съ

съ ихъ отваромъ къ голубямъ, прибавъ коровьяго масла и разныхъ корней, мѣлко скрошенныхъ, а напоследокъ положи клѣцекъ и мушкашнаго цвѣшу; наложивъ въ чашу сверху посыпъ мушкашнымъ орѣшкомъ.

1) Поелику въ сѣю похлебку и другія подобныя кладушъ сушеные сморчки, должно оныя въ особливомъ горшечкѣ разварить мягко, въ холодной водѣ осипудить, также очистишъ и корешки вырѣзашъ; потомъ въ двухъ или трехъ водахъ переполоскашъ и отъ песку освободишъ, которой впрочемъ будешъ попадаться на зубы; напоследокъ очищенные сморчки положишъ въ похлебку и приваришъ для вкуса.

2) Кому угодно положить въ похлебку Ниренбергской тянушой лапши (родъ вермицелей), должно оную класъ подъ конецъ, и дашъ похлебкѣ раза два вскипѣшъ съ нею. Не должно огущашъ похлебку таковыми ингредіенціями (подмѣсями), и помышляшъ о томъ, что главное обстряпательство въ эшой похлебкѣ то, чтобъ была она мясная.

3) Мѣлко рубленные поваренные коренья могушъ въ ней быть слѣдующіе: молодая морковь, молодой пущарнакъ, петрушка и селлерей; можно же класъ въ нее молодой зеленой горохъ. Корни сѣи варяшъ не особливо, но въ той же похлебкѣ; въ недоставкѣ кореньевъ,

или вмѣстѣ съ ними, можно класъть лисъты шравы пепрушки, зеленого гороху и мѣлко изрѣзанную спаржу!

4) Голубей въ похлебку должно класъть цѣлыхъ, а не пополамъ и на четверо разрѣзавъ, такъ же и не начинивая. Ключки когда надобно класъть подъ послѣдокъ, приготоовленіе оныхъ описано въ четвертой главѣ подъ Но 9.

5) О соли, какъ-то и въ предшедшихъ главахъ было, яко о главной приправѣ пищѣ, не упоминается, а предполагается, что всякая повариха безъ наминанія обѣ этомъ знаетъ.

6) Голуби хотя состоятъ во второй станиѣ *средственной* пищею подъ лучшими пищаами, однакожъ описываемая теперь похлебка временемъ, а особливо въ городахъ, можетъ считаема быть за *гостинное блюдо*; но голуби должны быть крупны. Иногда въ голубиную похлебку прибавляютъ шеляпины.

2) Голуби въ похлебкѣ со пшеномъ срацинскимъ.

Голуби по вышеписанному увариваются до половины особливо, а потомъ подбавляется къ нимъ въ особливомъ горшкѣ полууваренное пшено срацинское, вареніе доканчивается, и похлебка приправляется коровимъ масломъ и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

1) Когда сія похлебка со пшеномъ будетъ еще жидка, можно, подавая на столъ, положить въ нее поджаренныхъ ломшей папу-

пушника; голубей можно разрѣзать на четверо; въ чашѣ сверху посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ.

- 2) Блюдо это *средственное*, и вмѣсто лапши можно класть въ оное домашнюю лапшу; она варится въ отварѣ изъ голубинаго мяса, а когда лапша поспѣетъ, кладутся опять голуби и похлебка еще приваривается. Можно же предписанныя четвершой главы въ № 3 въ водѣ сваренныя обыкновенныя большія клѣцки класть, поступая съ оными, какъ о лапшѣ сказано.

3) Голуби въ похлебкѣ изъ зеленого гороху.

Должно молодой зеленой горохъ варить вмѣстѣ съ голубями. Приправы къ нему коровье масло и свѣжѣе майорановы листки, или вмѣсто того листы травы петрушки; напоследокъ положишь поджаренаго папушника ломтями въ чашу, вылишь на оный похлебку, чтобъ размякнулъ. Голубей въ этой похлебкѣ варятъ, разрѣзавъ на четверо, отпуская на столъ, въ чашу сверху должно потереть мушкатнаго орѣшку.

- 1) Когда въ послѣдствѣ упомянуто будетъ о листахъ съ нашихъ домашнихъ кореньевъ, должно разумѣть, что оные не должно рубить, но класть цѣлыя, осчилавъ только сѣбелки.
- 2) Нѣкошорыя кладутъ не много сахару въ этотъ горохъ, но онаго должно быть

крайне мало , а въ прошивномъ случаѣ
это не будешь уже похлебка.

- 3) Сія похлебка составляешь среднее
блюдо.

4) Травной супъ съ голубями.

Этотъ супъ готовится по ска-
занному первой главы въ № 12; и опъ
воли каждого зависишь , класть ли въ не-
го выпускныя яйца или нѣтъ; голубей же
въ него класть цѣлыхъ, не разрѣзывая. Ко-
гда травы рано по веснѣ составляютъ
новину , супъ съ голубями составляетъ
гостинное блюдо.

- 5) Голуби съ вѣщиною и майораннымъ соусомъ.

Увари голубей почти совсѣмъ , а въ
черепиѣ приславить на огонь мѣлко изрѣ-
занной вѣщины на угли , чтобъ она из-
желта поджарилась; положи шуда же свѣ-
жаго или сухаго майорану , а на послѣдокъ
не много пшеничной муки , кою должно въ
вѣщинномъ вытопившемся салѣ до желта
поджарить , чтобъ соусъ сдѣлался густо-
ватъ. Въ этотъ соусъ положи голубей ,
на четверо разрѣзанныхъ, подбавь отвару,
въ котлоромъ они варились , сколько ну-
жно , и накрывъ держи на огнѣ , пока мя-
со дойдешь , т. е. поспѣешь ; отпуская на
столъ , должно посыпать шертымъ пше-
ничнымъ сухаремъ.

- 1) Въмѣсто вѣщины должно голубей при-
готовлять таковымъ образомъ : испа-
рить оныхъ въ закрытомъ горшкѣ , по-
томъ подбавить коровьяго масла , майо-
ран-

ранныхъ листовъ и мушкатнаго цвѣту, подѣ конецъ же шерпаго пшеничнаго сахара, чѣтобъ соусъ былъ густовашѣ. Нѣкошорыя кладутъ крошечку шафрану для сообщенія соусу желшости.

- 2) Блюдо эшо должно считашъ *средственныи*, и можно къ оному подавашъ густой горохъ, густые бобы, каши, также крошеные фазоли; подаютъ эшошъ соусъ и одинъ послѣ добраго супу.

б) Голуби съ лимоннымъ соусомъ.

Когда на чешверо разрѣзанные голуби уваряшся, и въ черепиѣ распущенъ будешъ кусочикъ масла коровьяго, въ кошоромъ поджарено очень мѣлко изрубленнаго луку, а попомъ опвару, въ кошоромъ голуби варились, сколько нужно подлито будешъ; подбавишь еще масла коровьяго, двѣ ложки ренскаго уксусу, лимону кружками, мушкатнаго цвѣту, а наконецъ мѣлко изрубленной пепрушки, въ этомъ голубей нѣсколько пропаришь; напослѣдокъ разбишь два яичныхъ желшка съ подливкою опвару, въ кошоромъ голуби варились, и положишь въ соусъ; накладывая къ столу, лимонъ кружками выложишь сверхъ на голубей.

- 1) Крошеную пепрушку должно класъ послѣ всего, и очень мало приварить, чѣтобъ она не ушрашила зеленого своего цвѣта; кому угодно, можно соусъ подсластишь сахаромъ.

2) Голуби въ лимонномъ соусѣ *гостинное* блюдо.

7) Голуби въ соусѣ съ *капорсами*.

Должно въ горшкѣ или глубокой глиняной сковородѣ масла до желта поджарить, положить въ него голубей, на четверо разрѣзанныхъ, и накрывъ парить; попомъ подбавивъ кипяшку, лавровыхъ листовъ, шиміану и пепрушки, уварить до огущенія; напоследокъ положишь двѣ ложки капорсовъ, коринки, лимону кружками, ренскаго уксусу, сахару и нѣсколько шемно поджареной муки; опуская на сполъ, лимонные кружки выкласишь на голубей, и тогда блюдо это будетъ *гостинное*.

8) Голуби въ соусѣ съ *виномъ и коринкою*.

Сварить до спѣлости голубей, разрѣзанныхъ на четверо, положишь въ глубокую сковороду, въ которой поджарено масла коровьяго до темножелтосни, подлишь шуда же винограднаго вина и нѣсколько опвару, въ кошоромъ варились голуби, приправить еще лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ, и сахаромъ, также лавровыми листьями и коринкою, дать въ закрытомъ суднѣ провариться, и подбить для густоты нѣсколькими яичными желтками; это блюдо *гостинное*.

9) Голуби въ соусѣ съ *анчоусами*.

Голубей надлежитъ, не разрѣзывая въ глубокой сковородѣ, въ кошорой прежде поджарено до шемна коровьяго масла, на умѣ-

умѣренномъ угольномъ огнѣ мягко упарить; попомъ оныхъ выложить, въ масло положить мелко съ лукомъ срубленныхъ анчоусовъ съ прибавкою малой доли муки, кипящей воды и очень мало ренскаго уксусу, поварить, и соусомъ симъ облишь выложенныхъ на блюдо голубей.

- 1) Нѣтъ особенной нужды въ соусѣ эшотъ употреблять анчоусовъ; добрая и нѣсколько вымоченная сельдь то же дѣйствіе производитъ.
- 2) Можно же обливашъ эшимъ соусомъ и жареныхъ голубей. Еслили испанушся жареные голуби опѣ вчерашняго дня, должно оныхъ не много припечь въ масле коровьемъ, чѣмъ нехолодныхъ на столъ подать; блюдо это гостинное, состоящее въ великомъ уваженіи.

10) *Пареные голуби въ темномъ соусѣ.*

Взявъ черепню, уклади дно оной масломъ коровьимъ или ломтями вѣшчиннаго сала, на оное положи по малому дѣлу тиміану, базилику и пѣструшки, цѣлыхъ луковицъ, перцу цѣлкомъ, также цѣлкомъ гвоздики и инбирю; въ эту же черепню положи голубей, и въ закрытой черепнѣ упаривай медленно и исподоволь; еслили соусъ очень укипитъ, можно подлишь мяснаго отвара или воды; вынь голубей однихъ безъ всякихъ положенныхъ пряностей, и облей оныхъ соусомъ темнымъ, пригошворяемымъ шаковымъ образомъ: взять мѣлко скрошеннаго луку, лавровыхъ

лишовѣ, толченой гвоздики и нѣсколь-
ко подоженной муки; эшо уваришь съ при-
бавкою вина винограднаго пополамъ съ
водою нѣсколько густо, безпрестанно мѣ-
шая, чтобѣ не пригорѣло, а напоследокъ
положишь ренскаго уксусу, сахару и шер-
пой лимонной корки.

1) Соусъ эшотѣ спараются дѣлать ше-
много цвѣту, который происходитъ отъ
темной муки; положишь масла коровья-
го въ черепню, поджаришь оное до того,
чтобѣ сдѣлалось желшовато-шемно, под-
мѣшашъ въ него муки съ малою долею
сахару, ворочая ложкою, пока получишь
желаемый цвѣтъ.

2) Соусъ эшотѣ очень хорошѣ и къ обли-
вкѣ жареныхъ голубей, и учиняетѣ эшо
блюдо уважаемою *гостиною пищею*.

11) Голуби съ вишеннымъ соусомъ.

Разрѣжь голубей пополамъ, и свари
до спѣлости въ водѣ съ солью; подожги
по вышеписанному муки съ сахаромъ до
шешношы, располки пригоршни сухихъ
вишенъ, подбавъ корицы и шерпой лимон-
ной корки съ ренскимъ уксусомъ и водою,
и уваривай на угляхъ въ черепнѣ испо-
доволь, пока соусъ нѣсколько огустѣетъ;
пропусти его тогда сквозь сито съ ма-
лою прибавкою горячей воды, положи го-
лубей въ эшотѣ сахаромъ подслащенный
соусъ, и взвари еще, чтобѣ мясо соусомъ
напишалось; отсылая на столъ въ блюдѣ,
посыпашъ сахаромъ и корицею.

1)

1) Когда есть холодные отъ стараго жаренья голуби, можно оныхъ разрѣзавъ пополамъ, приварить въ эшомъ вишенномъ соусѣ.

2) Голуби шаквые составляютъ гостинное очень уважаемое блюдо.

12) Голуби съ крыжевникомъ.

Сваривъ голубей въ водѣ почти до спѣлости, взять крыжевнику, очищеннаго отъ сшебельковъ и верхнихъ цвѣточныхъ лисшковъ, и положить туда же съ сахаромъ и прибавкою коровьяго масла, напослѣдокъ приправить корицею шолченою и мѣлко нарѣзанною лимонною коркою; подавая на столъ, посыпать корицею и сахаромъ, а края блюда шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Можно въ эшотъ соусъ подлить просянаго винограднаго вина, и приварить. Соусъ получаетъ густоту отъ крыжевника, кошорой шрескаясь, выпускаетъ гущу.

2) Голуби съ крыжевникомъ гостинное блюдо.

13) Голуби въ соусъ съ горохомъ.

Когда голуби въ половину уварены будутъ, положи горохъ съ масломъ коровьимъ, мушкашнымъ цвѣтомъ и шершымъ пшеничнымъ сухаремъ, также съ прибавкою сахару, и вари голубей съ горохомъ до тѣхъ поръ, какъ соусъ сдѣлается густоватъ.

1)

- 1) Всѣ шаковыя блюда съ соусомъ по краямъ посыпающся пшеничнымъ сухаремъ.
- 2) Когда горохъ составляетъ новину, блюдо это *гостинное*; ели же горохъ не въ диковину, то средственное блюдо.

14) *Голуби съ пустарнакомъ.*

Пустарнакъ приставить въ горшкѣ съ крышкою на огонь; когда оной до половины проварится, положи къ нему въ особливомъ горшкѣ въ половину же уваренныхъ голубей съ ихъ отваромъ, приправъшимъ анисомъ, пшенишкою и масломъ коровинымъ; когда корни и голуби поспѣютъ, пустарнакъ выложить на блюдо сперва, а голубей по свѣрху онаго.

- 1) Это блюдо лѣтомъ бываетъ обыкновенное, пока еще пустарнакъ не получилъ сладости; зимою сии корни на столъ господскомъ не уважаются.
- 2) *Голуби съ кольрабѣю* готовятся шаковымъ же образомъ, но приправляются мушкатнымъ цвѣтомъ; блюдо это такъ же ежедневное.

15) *Голуби съ цвѣтною капустою.*

Голубей сварить особливо въ водѣ съ солью; цвѣтную же капусту въ глиняномъ горшкѣ съ масломъ коровинымъ и сливымъ отваромъ съ голубей, мушкатнымъ цвѣтомъ и частью шерстаго пшеничнаго сухаря, почти совсѣмъ проваришь; положи туда же голубей, и слабымъ вареніемъ сообщити мясу вкусъ цвѣтной капусты.

- 1) Когда цвѣшную капусту варить въ кашрюлѣ или иной полуженной посудѣ, бѣлой цвѣшъ ея перемѣняешь въ синеваный; упаривашъ или долго на огнѣ держашъ оную не должно, потому что въ гущу распадется.
- 2) Голуби съ цвѣшною капустою могутъ считаемы бытъ за изрядное гостинное блюдо.

16) Фрикасе изъ голубей.

Фрикасируя голубей, должно оныхъ разнять на четверо, а еще лучше на шестеро, ш. е. отрѣзать крылья, ноги и хвупъ на двое разнять; оныхъ въ черепнѣ съ масломъ коровымъ, водою, лукомъ, гвоздикою напыканнымъ, пучкомъ шиміану и малою долею уксусу прожарить; напоследокъ для густоты подбить яичными желтками.

- 1) Отпуская на столъ, шиміанъ и лукъ должно выкинуть.
- 2) Можно это фрикасе приправить двумя ложками капорсомъ или изрѣзаннымъ лимономъ; блюдо это въ ужинѣ обыкновенно гостинное.

17) Голуби съ молодымъ хмѣлемъ.

Приславъ на четверо разняшихъ голубей въ черепнѣ на угляхъ, положи избѣла поджареной муки, пучокъ шиміану, петрушки и чаберу съ коровымъ масломъ туда же, чтобъ травы и мясо нѣсколько упрѣли; тогда подле горячей воды, и увари мясо. Молодые ошпыски хмѣлю дол-

должно изрѣзатьъ мелко, одинъ разъ взварить, откинуть въ рѣшето, чтобъ вода ошекла, и съ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ вдоспаль доварить, а наконецъ подбихъ яичнымъ желткомъ.

- 1) Пучки травъ, какъ-то и во всякомъ пригошовленіи, выкидывающся вонъ.
- 2) Это блюдо всегда считается гостинымъ.

18) Голуби съ Борддорфскими яблоками.

На шестеро разняныхъ голубей должно сварить, въ винѣ пополамъ съ водою, яблоками въ шонкіе ломтики изрѣзанными, коринкою и съ сахаромъ; соусъ подбивается напоследокъ темно подожженою мукою, въ блюдѣ посыпается корицею, и составляешъ уважаемую гостиную пищу.

19) Красной голубиной компотъ.

Разрѣжь каждого голубя пополамъ, и нашпикуй бѣлымъ свѣжимъ вешчиннымъ саломъ; далѣе возьми до темна подожженой муки, также мѣлко рубленого луку, и закрывъ въ горшкѣ, на умѣренномъ жару прожарь; когда голуби большею часпью пропекушся, прибавь красного вина пополамъ съ водою, мѣлко крошеной лимонной корки, гвоздики и лавровыхъ лисповъ, и увари соусъ.

- 1) Бѣлой голубиной компотъ дѣлаютъ такъ: муку поджигаютъ не темно, и вмѣсто красного вина берутъ бѣлое, соусъ же напоследокъ огущаютъ подбивкою яичного желтка. *Избѣла под-*

жи-

жигаемая мука готовится такъ: разгорячишь въ черепиѣ коровьяго масла, но такъ, чтобъ оное не пожеглось, подбавишь муки столько, чтобъ сдѣлался кисель, безпрестанно мѣшашъ и не дашь оной пѣнѣ пожегнуться; употребляютъ оную въ бѣлые соусы, о каковомъ въ № 17 помянуто о голубяхъ съ хмѣлевыми опрысками.

- 2) Голубиныя компоты подаютъ большею частью ввечеру послѣ добраго супа за уважаемое *гостинное* блюдо; временемъ служатъ оное и въ обѣдѣ.

20) *Рагу изъ голубей съ печерицами.*

Уклади голубей, не разнимая оныхъ, на большой сковородѣ, или въ просторной черепиѣ, хлупью внизъ въ поджаренное до шемна коровье масло, чтобъ оныя до красна прожарились; подлея тогда кипящей воды, сколько нужно будетъ, приправь соусъ лукомъ, напыканнымъ гвоздикомъ, пучкомъ шравъ петрушки, базилику и шиміану, также лавровыми листьями, и ужарь соусъ до огущенія; наконецъ положи печерицъ или шампиніоновъ свѣжихъ или сухихъ, тонкими полосками изрѣзанныхъ, съ темно подоженной мукою, и еще поддержи на огнѣ соусъ.

- 1) Голуби съ печерицами составляютъ отличное *гостинное* блюдо.

- 2) Вмѣсто печерицъ можно употреблять сморчки, но посыпать порошкомъ шолченыхъ печерицъ.

21) *Простой голубиной рагу.*

Зажареныхъ голубей должно разрѣзать на четверо съ ренскимъ уксусомъ, водою и коровьимъ масломъ, небольшою долею мушкашнаго цвѣту, лавровыхъ листьевъ и разрѣзаннаго въ кружки лимону, въ закрытой черепнѣ пропарить, соусъ же послѣ подбить либо шемно подожденою мукою или яичнымъ желткомъ.

- 1) Жареныхъ голубей, остающихся отъ шпола, въ жаркое время должно содержать въ холодномъ мѣстѣ, зимою же могутъ оныя безъ всего лежать долго; почему жаривъ голубей, можно оныхъ запасать впередъ для дѣланія сего рагу.

- 2) Это блюдо считается *средственнымъ*.

22) *Лучшій голубиный рагу.*

Возьми жареныхъ и пополамъ разрѣзанныхъ голубей, положи съ свѣжимъ несоленнымъ или вымытымъ коровьимъ масломъ въ пространную черепню, изруби луку и добрую сельдь, или анчоусовъ, въ шѣсто, которое должно смѣшать съ малою долею муки; поджарь нѣсколько ломтей доброй вѣщины въ маслѣ коровьемъ, разрѣжь потомъ оную въ малые жеребейки, также лимонъ положи къ голубямъ съ прибавкою соку изъ жареннаго мяса, а въ недосаинокѣ онаго вина пополамъ съ водою и додержи соусъ.

- 1) Это рагу лучшимъ названо потому, что вкусъ онаго возвышается прибавкою сельди или анчоусовъ, также и жареною вещиною.
- 2) Можно прибавишь къ сему яицъ, въ густую сваренныхъ, потомъ крупно изрубленныхъ, также нѣсколько въ маслѣ поджаренныхъ, или шаковымъ же образомъ поджареннаго въ сухари изрѣзаннаго папушика; и иногда блюдо это будетъ *главное*.

23) Голуби, на ростѣ жареные.

Зажаренныхъ уже и оспывшихъ голубей разрѣзать пополамъ, и посыпавъ оныхъ пшеничнымъ сухаремъ, мѣлко срубленною петрушкою, солью и перцомъ, также помазавъ со всѣхъ сторонъ коровьимъ масломъ, на желѣзномъ ростѣ или рашпарѣ надъ углями прижаришь.

- 1) Сихъ голубей подають къ салату, или вмѣсто соуса обливають оныхъ до шемна поджареннымъ коровьимъ масломъ съ ренскимъ уксусомъ.
- 2) На ростѣ прижаренные голуби составляютъ *средственное* блюдо; прижариваютъ ихъ и однимъ масломъ помазавъ и перцомъ посыпавъ.

24) Рашпарные голуби высокаго вкуса.

Когда голуби въ черепнѣ на подложенныхъ снизу ломтяхъ вещицы, маслѣ коровьемъ, мѣлко рубленомъ лукъ и петрушкѣ, или шимѣанѣ, довольно пропекутся, и потомъ съ подбавкою малой до-

ли мяснаго ошвару или воды поваряшся, сними съ огня и дай остынушь; обмажь оныхъ въ жиру, съ копорымъ они варились всюду, посыпь пшеничнымъ шершымъ сухаремъ, рубленую пепрушкою и перцомъ, и зажарь на рашпарѣ надъ углями до шемна.

- 1) Отпуская на споль, шаковыхъ голубей обыкновенно обливають анчоуснымъ соусомъ.
- 2) Когда жарить что нибудь на рашпарѣ, должно оный кирпичемъ ясно вычистить, чшобъ желѣзная ржавчина не попала въ кушанье.
- 3) Голуби, шаковымъ образомъ задержанные, составляютъ *главное блюдо*; соусъ подливается подъ нихъ, а не сверху.

25) *Записные голуби.*

Такъ называющся они потому, что запекають ихъ въ шѣстѣ; шѣсто же составляется изъ печенокъ и пупковъ голубиныхъ, кусочка копченой вешчины, изъ любовчины и сала состоящаго, луку, шершаго папушника, двухъ яицъ, малой доли масла корсвѣяго и муки, шакже мушкатнаго цвѣша: все это должно изрубить и замѣсить въ шѣсто. Голуби, пополамъ разрѣзанные, съ кусочкомъ масла до половины пропекающся, попомъ вышеписаннымъ шѣстомъ на палецъ толщиною обмазывающся, каждая половинка завертывается въ бумагу, намазанную коровымъ масломъ, и дожаривается на рашпарѣ.

- 1) Жарить сихъ голубей должно надъ весьма умѣреннымъ угольнымъ жаромъ исподоволь, чтобъ бумага не загорѣлась.
- 2) Можно подавать къ нимъ соусъ какой угодно, но большею частью сосиспитъ оный изъ масла коровьяго, до темна поджаренаго, съ ренскимъ уксусомъ, или подавленнымъ сокомъ изъ лимона; таковое приготовленіе голубей всегда составляетъ *главное* блюдо.

Сполько многоразличнымъ образомъ можно въ поварнѣ перемѣнить вкусъ голубинаго мяса. Много находится домовъ, а особливо въ деревнѣ, которыхъ Хозяева голубей на сполѣ своемъ большею частью терпятъ, нежели любятъ. Сіе происходитъ не отъ иной причины, чтобъ поскорѣе поѣсть голубей, пока оныя не разлѣтѣлись, но приготовлять ихъ знаютъ не больше, какъ двумя или тремя способами. Различное приготовленіе, двадцатью пятью средствами здѣсь предложенное, можеть голубей опять ввести во уваженіе; въ поварняхъ есть еще множество способовъ прѣготовленія, коимъ можно подражать, соображаясь вышеписанному.

Куръ, каплуновъ и шеляшину можно большею частью готовить вышепредложенными способами, почему для избѣжанія повторенія описывать того особливо не стану; и для того въ разсужденіи куръ и шеляшины опишу только тѣ прѣготов-

вленія, кои производятся съ особливою большею или меньшею перемѣною.

26) *Похлебка изъ куръ.*

Приготовленіе оной одинакое, какъ похлебки изъ голубей, описанной подъ No 1, а берущъ для оной сипарыхъ куръ или каплуна. По числу посѣщающихъ гостей опредѣляется, одну ли курицу или каплуна варить, или прибавить къ тому голубей, кои подобно курамъ варятся цѣлые, а не разрѣзывающіяся; отпуская на столъ, курицу или каплуна должно изъ чаши вынуть на блюдо, а около оной обласать голубей, чтобъ зачерпывать и раздавать похлебку изъ чаши не мѣшали. На каждую тарелку класть съ похлебкою цѣлаго голубя или половину; напоследокъ разрѣзавъ курицу, послать кругомъ на тарелкѣ. Прибавляя шаковымъ образомъ голубей въ похлебку съ курицею или каплуномъ, дѣлается замѣна послѣднимъ, и со всемъ тѣмъ на столъ будешь имѣть главное блюдо.

27) *Сельдью нашпикованная курица.*

Увари курицу или каплуна въ водѣ столько, чтобъ мясо не совсѣмъ сварилось; разрѣжь малосольную или вымоченную сельдь въ шаковыя длинныя полоски, чтобъ оныя шпиковальною иглою можно проволочъ было въ мясо, такъ какъ шпикують саомъ. Это шпикованіе сельдью производиться тогда, какъ вареная курица остынетъ; по совершеніи шпикованія курицу разрѣжь на

на части, положи въ черепню, налей опшвару, въ котлоромъ курица варилась, подбавь коровьяго масла, и на умбренномъ жару дай мясу исподоволь пропрѣть; напослѣдокъ приправь соусъ инбиремъ, перцомъ и мушкашнымъ цвѣтомъ, и огусни мѣлко спертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Чшобъ соусъ эшотъ подашь въ совершенномъ вкусѣ, кладушъ въ него иногда въ куски изрѣзанныя сельдиныя молоки, также малыми жеребейками изрѣзанную сельдь, и съ мясомъ вмѣстѣ присталяюшъ; можно шаковымъ же образомъ поступить съ шеляшиною, на части изрѣзанною.

2) Сельдью шпикованныя куры составляюшъ очень уважаемое *гостиное блюдо*.

28) *Куриной капилотадъ.*

Жареную курицу, каплуна, или рябчиковъ разняшъ на части, въ черепнѣ съ коровымъ масломъ, водою, виномъ, малою долею ренскаго уксусу, лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ, малою долею сахару и гвоздики упаривашъ (*), и наконецъ соусъ подбихъ до шемна поджареною мукою.

1) Капилотадъ обыкновенно подаюшъ *шолько въ ужинѣ*.

2) Куриной капилотадъ *гостиное блюдо*.

Ч 3

29)

(*) Упаривашъ значить шо, когда припускаютъ соусъ: дѣйствіе это не составляетъ ни жаренія, ни варенія, но посредство между жареніемъ и вареніемъ, въ котлоромъ мясо и соусъ на умбренномъ огнѣ какъ бы пекушся.

29) Битая телятина.

Возьми заднюю ногу шеляшины, очистишь отъ кожи и жилъ, разрѣжь въ тонкіе ломшики и разбивай обухомъ повареннаго ножа, поклади въ просторную глиняную черепню съ коровьимъ масломъ, и накрой, чтобъ пропеклось нѣсколько; подбавь пошомъ вина, шерпаго пшеничнаго сухаря, шерпой лимонной корки, также лимоннаго соку и шерпаго мушкатнаго орѣшку, и приставь на огонь, чтобъ соусъ дошелъ; подбей наконецъ соусъ яичными желтками.

- 1) Сія битая шеляпина обыкновенно составляетъ вечернее блюдо, но временемъ готовятъ оную и къ обѣду.
- 2) Тогда составляетъ она *гостиную пищу*.
- 3) Въ коровьемъ маслѣ жареная телятина подобно прежней разрѣзывается въ тонкіе ломши, съ обѣихъ сторонъ убивается, слегка мукою посыпается, жаривается въ коровьемъ маслѣ, до щемна поджаренномъ, съ масломъ эшимъ выкладывается на блюдо, потомъ каплями пускается сверху лимоннаго соку, и тогда считается за *гостинное* блюдо.
- 4) Битую въ маслѣ жареную телятину можно приготавливать съ *анчоуснымъ соусомъ* шаковымъ образомъ: сельдь или анчоусовъ срубить мѣлко съ прибавкою муки и кусочка коровьяго масла, и приваришь въ шомъ маслѣ, въ коемъ жарилась шеляпина; это также *гостинное* блюдо.

30) *Телятина большими ломтями.*

Вырѣжь нѣсколько толстыхъ ломтей изъ задней ноги, нѣсколько побей, посыпь мукою, и въ маслѣ коровьемъ, до шемна поджаренномъ, поджарь съ обѣихъ споронъ до красна; подлеи къ тому кипящей воды съ лавровымъ лисномъ, лукомъ, нашыканнымъ гвоздикою, нѣсколькими зернами перцу цѣлкомъ и пучкомъ травъ пепрушки, базилику и шимѣану; накладывая къ опусканію на сполъ, нѣсколько огустѣвшій соусъ пропустишь сквозь сито, травы выкинуть, а луковицы, гвоздикою нашыканныя для украшенія, покласъ въ блюдо сверхъ мяса.

1) Чѣшобъ сообщить сему мясу ошмѣнной вкусъ, во время варенія соусу кладущъ ломши копченой вешчины, но опуская на сполъ оныя должно вынуть вонъ; въ этомъ случаѣ должно класъ масла меньше, а подбивать до шемна поджаренною мукою.

2) И сія шеляпина гостинное блюдо составляетъ какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

31) *Телячьи рубцы.*

Сваришь рубцы въ водѣ, а потомъ приправитъ коровьимъ масломъ, шимѣаномъ, пепрушкою и мушкапнымъ цвѣтомъ; соусъ огуститъ шершымъ пшеничнымъ сухаремъ; это блюдо *средственное*.

32) *Телячьи кишки.*

Вопервыхъ кишки сваритъ въ водѣ, потомъ въ черепнѣ или сковородѣ рас-

пустишь коровьяго масла, въ ономъ поджаришь мѣлко срубленаго луку избѣла, а не такъ, чтобъ покраснѣлъ, подлишь къ тому же ошвару ошъ кишокъ сколько нужно, приправишь мушкатнымъ цвѣтомъ, соусъ же огустишь шершымъ сухаремъ.

- 1) Къ кишкамъ причисляется сердце, легкое и печенка, кои разрѣзавъ продолговатыми кусками, гошуютъ какъ соусъ; это *средственное* блюдо.
- 2) *Телячью печень* и жарятъ; должно оную наппиковать мѣлкимъ шпикомъ, и на вершелѣ исподоволь жарить такъ, чтобъ она хоща зажарилась, но сверху не имѣла швердой корки; по нуждѣ блюдо это *гостинное*, когда не успѣешь приготоуишь инаго.
- 3) Инымъ образомъ гошуютъ печень такъ: сваривъ оную въ водѣ и остудивъ, спереть на шеркѣ, на чепырехъ разболтанныхъ яйцахъ, съ коринкою и мушкатнымъ цвѣтомъ сваляшь въ круглое мѣсто, завернуть въ шелачій здоръ, т. е. сальникъ, зашить и въ черепнѣ съ коровьимъ масломъ поджаришь; нитки подавая на столъ выбрать, и облить масломъ, въ которомъ жарилась; шертая печень съ жареною считается въ одномъ шепени.

33) *Телячья голова.*

Телячья голова должна быть оставлена съ своею кожею, а для счищенія шерсти обварена, и по вырѣзаніи языка, съ
 онымъ

онимъ и очищенными ногами до спѣлоспи сварена въ водѣ; вынувъ голову изъ воды и оспудивъ, выломи вонъ челюсть, мясо съ щекъ очисти, и по всюду нечистое обери, черепъ вверху разломи, обѣ кости вынь, въ каждую положи нѣсколько мозгу, кошорой должно посолишь, и посыпавъ молченымъ перцомъ перемѣшать, и на блюдѣ положи оныя по сторонамъ головы, спекающую же воду начисто слей. Обливается голова слѣдующимъ соусомъ: нарѣзавъ жеребейками вешчины, такимъ же образомъ бѣлаго хлѣба, поджарь съ рубленнымъ лукомъ, и такъ, чтобъ послѣдній поджарился только до желта, а не темно; послѣ того положи еще тонкими кружечками нарѣзанной копченой калбасы, гвоздики, майорану, уксусу и не много сахара, подъ конецъ же крупнаго и мѣлкаго изюму съ тертымъ пшеничнымъ или рѣшетнымъ сухаремъ; когда соусъ уварится, облишь онымъ голову, около кошорой должны быть уложены ноги.

- 1) Нарѣзанной сухариками хлѣбъ или папушникъ жарящъ и особливо въ коровьемъ маслѣ.
- 2) Черный ржанный хлѣбъ придаетъ соусу сему несравненно лучшій вкусъ, нежели папушникъ; по крайней мѣрѣ надобно подъ конецъ напирать въ него корки рѣшетнаго хлѣба, безъ чего соусъ будетъ слабаго вкуса.

3) Телячья голова во многихъ домахъ составляетъ *гостинное блюдо*; есть иныя способы къ прѣугошовленію оной, однакожъ оныя вкусомъ съ описаннымъ ше-перъ равняться не могутъ.

34) *Запеченныя въ тѣстѣ телячьи ноги.*

По свареніи телячьихъ ногъ въ водѣ приставишь на огонь глиняную глубокую сковороду, въ копорой распустишь коровьяго масла для запеканія въ ономъ ногъ; послѣ того, какъ оныя облѣплены будутъ ошвсюду шѣспомъ, замѣшиваемымъ изъ муки на яйцахъ не очень круто; опуская на столъ посыпашь ноги шерпыымъ пшеничнымъ сухаремъ, и пакъ составишь это *средственное блюдо*.

35) *Утки и гуси.*

Гусиное и ушиное мясо обыкновенно гошовишь съ поправою, о чемъ довольно уже писано въ третьей главѣ; поправы же, съ копорыми мясо это варится, суть огородныя растѣнія: бѣлая и Савойская капуста, пущарнакъ, корни петрушки, дробная рѣпа, кольрабія и брюква.

Утку и гуся съ бѣлою или Савойскою капустою гошовяшь шаковымъ образомъ: мясо варящъ до половины спѣлости, потомъ кладущъ капусту, приправленную толченымъ перцомъ, сокъ огуцающъ на-шираніемъ бѣлаго хлѣба, и опуская на столъ, края блюда посыпающъ шерпыымъ сухаремъ пшеничнымъ. Въ этомъ прѣугошовленіи ушку и гуся разрѣзываютъ въ

часши и считающѣ за *средственное* блюдо; къ сему гусь или ушка пошребны не столько жирныя, какъ для жаренья.

Для *гостей* самое это блюдо изъ ушки должно приготовить не разнимая оную, съ бѣлою или Савойскою капустою, въ черепнѣ упаривая.

Гусиной потрохѣ состоитъ изъ головы, шеи, папарашковъ отъ крылъ, печени, пупка, сердца и лапокъ, кои обвивающѣ кишками; приготовленіе потроха въ соусѣ съ бѣлою или Савойскою капустою составляетъ *средственное* блюдо (*).

Когда *утиное* или *гусиное* мясо варить съ корнями пущарнака и пепрушки, мясо должно приславлять на огонь прежде, а послѣ класть корни; приправа къ пущарнаку шимѣанъ, къ пепрушкѣ же собственная шпра ея: можно съ сими корнями варить и гусиной потрохѣ; но всѣ сѣи при приготовленіи считающіеся за *средственное* блюдо.

Утиное и *гусиное* мясо, также *гусиной потрохѣ* съ *дробною рѣпою* варящѣ подобно какъ съ вышеписанными кореньями; приправа къ тому толченой перецъ и шминъ цѣлкомъ. Блюдо это *средственное*, а гдѣ дробную, то есть Маркскую рѣпу не сѣющѣ, со всякимъ мясомъ составляетъ уважаемую *гостинную* пищу.

Со-

(*) Въ простей похлебкѣ гусиной потрохѣ лучший вкусъ имѣетъ, нежели въ разномъ приготовленіи подѣ соусомъ.

Соленыя утиныя и гусиныя полотки должно варить особливо, и поправу къ нимъ также особливо; можно же и свѣжее это мясо, особливо сваривъ въ водѣ съ солью, подавать къ нему какую нибудь поправу особливо же приготовленную, однакожъ сіе употребляется рѣдко.

Еще должно вѣдать, что гдѣ сѣютъ Маркскую рѣпу, готовятъ съ оною изъ гуся или ушки гостинное блюдо, не разнѣвая сихъ пшницъ на части.

Утиное и гусиное мясо, также и гусиной потрохъ съ лукомъ, составляютъ очень любимую средственную пищу; мясо должно почти уварить, потомъ прибавить мѣлко крошеннаго луку и пшину; для огущенія натираютъ пшеничнаго сухаря.

Самыя сіи мяса варятъ съ майораномъ, коего листки свѣжіе или сухіе кладутъ тогда, какъ мясо почти уже поспѣетъ; терпаго пшеничнаго сухаря надобно класть для огущенія.

Гусиная кислица называется, когда гуся или ушку или гусиной потрохъ сварить особливо, сухой же овощъ груши и сливы также сварить особливо, а потомъ соединивъ въ одну посудину, пропустить въ нее упиной или гусиной крови сквозь сито, поливая малою долею уксусу, а потомъ приварить съ прибавкою гвоздики и лавровыхъ листовъ. Поелику входитъ въ этошъ соусъ часть отвару, въ котломъ

ва-

варилося мясо; не должно онаго пересаливать; также должно знать и укусъ, чтобъ не переквасить сего кушанья; сухаря въ него класъ не должно, ибо получаетъ довольно кислошты отъ крови; сливъ прошивъ грушъ должно класъ около третьей доли; нѣкоторыя употребляютъ къ сему свѣжія груши однѣ и простыя клѣцки. Хотя гусятинная кислица имѣетъ на себя много охотниковъ, но составляетъ обыкновенную пищу.

36) Ягнятина.

Ягнячье мясо большею частью варятъ въ похлебкѣ съ щавелемъ, считая за *средственное* блюдо, гошуютъ же оное и въ Фрикасъ; пригошования сїи описаны въ № 1 и 16.

37) Баранина съ бѣлою капустою.

Мясо уварить до половины спѣлости, потомъ положить изрѣзанной бѣлой капусты, приправивъ гвоздикою и перцемъ, а сокъ огустить шертымъ пшеничнымъ сухаремъ; подавая на столъ должно посыпать шертымъ пшеничнымъ сухаремъ, которое, какъ выше помянуто, должно быть правиломъ для всякихъ соусовъ, огущаемыхъ сухаремъ или мукою.

- 1) Когда это блюдо составляетъ новину въ году, служитъ тогда за *гостинное*, впрочемъ же за *средственное*.
- 2) Баранина съ дробною рѣпою, кольрабѣю, капустою и крупною рѣпою, также Савойскою капустою, гошова-

ся также, и въ новину составляетъ гостинное, а впрочемъ средственное блюдо; съ кольрабѣю, брюквою и простою рѣпою въ позднее время года служишь за ежедневное блюдо.

- 3) Во всякое время года, а именно, пока рѣпу имѣшь можно, баранья задняя нога съ Маркскою рѣпою составляетъ уважаемое гостинное блюдо, когда баранину зажаришь, а рѣпу сварить особливо; жаривъ баранину, положить въ просторной горшокъ съ сваренною рѣпою, и пропарить на умѣренномъ угольномъ огнѣ. Долго на огнѣ кушанья сего держать не должно, чтобъ баранина не лишилась красноватаго своего жаренаго цвѣту и не сдѣлалась подобна вареному мясу; намѣренія будетъ достигнуто, когда рѣпа и сокъ ея сообщатъ мясу вкусъ свой.

38) Баранина съ лукомъ.

Баранинѣ должно почти уже поспѣть, когда класъ къ ней мѣлко крошенаго лука съ иминомъ; сокъ огушить шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

- 1) Обыкновенно въ это блюдо очень много кладутъ лука, который должно, чтобъ уварился мягко; вмѣсто луковицъ, кладутъ нѣкоторыя луковыя перья, чтобъ соусъ казался зеленъ. Когда баранина и лукъ составляютъ новину, блюдо это служишь за гостинное, а впрочемъ за домашнее ежедневное.

- 2) *Для гостей* пригошовляется оное, когда баранью заднюю ногу въ просторной черепнѣ почши совсѣмъ ужарить, и тогда положить луковицъ, крестъ на крестъ надрѣзанныхъ, и шмину; луковицы должны бытъ крупны, чѣмъ представляли полную поправу, съ которою кушанье это готовлено.

39) *Баранина съ морковью.*

Когда весною морковь еще молода и за рѣдкость, пригошовляютъ это блюдо таковымъ образомъ: мясо въ просторной черепнѣ до половины ужарить, положить морковь, и приправить мѣлко крошенымъ лукомъ и петрушкою, сокъ же огуспишь шершымъ пшеничнымъ сухаремъ.

- 1) Блюдо это въ новину служить за *гостиное*.
2) Осенью баранина съ морковью сославляешъ *вседневное* блюдо, а морковь, когда умащербешъ, варится особливо; естли упошребится баранина соленая, ошвару ея или соку въ это кушанье класъ не должно; что замѣчается и о всѣхъ прочихъ соленыхъ мясахъ.

40) *Баранина съ ломаными фазолями.*

Мясу должно упрѣшь до половины, и тогда положишь на шрое или больше переломанныхъ фазолей того рода, которой называется Швейцарскими бобами, и приправить чаберомъ и петрушкою.

- 1) Блюдо это *средственное*.

- 2) Петрушку должно класть не рано, ибо кушанью легко кислому сообщить можеть; это помнить должно въ разсужденіи всѣхъ ѣствъ, кои гошоваѣтся съ петрушкою.

41) Баранина съ картофелями.

И въ этомъ пригопшвленіи мясу должно до половины поспѣить, когда класть къ нему облупленные и ломшиками изрѣзанные каршофели; приправляется это блюдо одною крошеною петрушкою.

- 1) Въ сокъ должно напереть пшеничнаго сухаря, также опуская на сшолъ и края блюдо оныхъ посыпать; каршофели и одни сокъ учиняють густъ.
2) Баранина съ картофелями во всякое время *вседневное* блюдо.

Главное примѣчаніе. Во многихъ домахъ каршофели особливо варятъ, и перьвую воду сливають; также и жиръ мясной счерпываютъ, а для размягченія каршофелей кладутъ одно коровье масло, считая, что таковое прѣугопшвленіе предохраняетъ отъ колики; но впрочемъ извѣстно, что поправы, съ жиромъ мяснымъ варенныя, лучшій вкусъ имѣють.

42) Бараньи кишки съ лѣнливою капустою.

Очищенные и вымышыя кишки должно вперьвыхъ сварить до половины спѣлости; капустныхъ листовъ, съ реберъ ихъ осмыганныхъ, приставить въ каспрюлъ, по-

положишь къ нимъ кишки, и приправивъ кубебою уваришь мягко.

- 1) Хошя на это блюдо много охотниковъ, однако оно *вседневное*.
- 2) Бараній попрохъ идесть только на служній столъ.

43) Жареная баранья голова.

Разрубивъ на двое сырую баранью голову, опять связашъ, сварить въ водѣ, развязашъ опять и поджарить въ черепнѣ съ коровьимъ масломъ.

- 1) Сія жареная голова *вседневное блюдо*.
- 2) Ягнячью голову должно шаковымъ же образомъ сварить, остудить, и разнявъ на двое, замѣсить тѣсто на яйцахъ изъ муки съ крошеною пепрушкою не крупю, онымъ обмазашъ половинки головы, въ маслѣ коровьемъ обжарить, на послѣдокъ посыпашъ перцомъ и шершымъ пшеничнымъ сухаремъ; ягнячья голова составляетъ *средственное блюдо*.

44) Карбонадъ изъ баранины.

Отъ хребетной кости вмѣстѣ съ ребрами нарубить кусковъ въ палецъ шириною, оные избить, до половины спѣлости сварить, въ черепнѣ съ масломъ коровьимъ вдоспаль дожарить, посыпашъ мелко рубленною пепрушкою, а на послѣдокъ толченымъ перцомъ и шершымъ сухаремъ пшеничнымъ.

- 1) Многія жарятъ карбонадные куски только на рашпарѣ надъ углями; оные выходятъ почти вкуснѣе жареныхъ въ че-
- Часть VII. Отдѣл. 2. III ре-

репнѣ; но когда баранѣ имѣлъ жесткое мясо, для многихъ бываетъ оно не вкусно. Не зная въ точности свойства мяса, лучше гошовать карбонадѣ по прежде описанному.

- 2) Куски карбонадные употребляются ко украшенію всякихъ блюдъ съ густыми пищамя, какъ о томъ сказано было въ прешней главѣ. Можно же карбонадъ подавать на столъ и въ особливомъ блюдѣ; оно всегда можетъ быть *гостинное*, а при томъ вкусъ его возвышенъ быть подавленіемъ на карбонадъ каплями лимону.

45) *Свинина съ дробною рѣпою.*

Разрубивъ свинину по поваренному обычаю на части, должно впервыхъ до половины уварить, потомъ положить рѣпу, приправивъ перцомъ, сокъ же, еслии оной ошъ рѣпы не сдѣлается довольно густъ, удобить шертымъ сухаремъ.

- 1) Когда рѣпа составляетъ новину, блюдо это считается *гостиннымъ*, въ позднее же время года *средственнымъ*; еслии пополамъ съ рѣпою положены будутъ каршофели, тогда пища сія будетъ домашняя или *вседневная*.
- 2) Лучше уважается это блюдо, когда съ рѣпою варена будетъ цѣлая лопашка свиная или окорокъ.
- 3) Гошовавъ же и *ветчину* съ этою рѣпою; но должно оную очень вымочить, так-

также чшобѣ и не долго въ разсолѣ лежавшая была она.

4) Сія же соленая свинина большею частію варится особливо, и на особливомѣ блюдѣ на столѣ сшавится; одна приправа къ ней шалфея; еспѣли же свиная солонина будетѣ сшара, прибавляется и маіорану, что сшарой вкусѣ такового мяса очень заглушаетѣ. Въ третѣей главѣ довольно сказано, къ какимѣ густымѣ пищамѣ подають мясо это какѣ горячее, такѣ и холодное.

5) Копченая ветчина варится особливо съ шалфеєю и маіораномѣ; въ третѣей главѣ также говорено, къ какимѣ густымѣ пищамѣ оная присшойна и сшавится.

46) Карбонадѣ изѣ свинины.

Кѣ сему берется мясо обыкновенно отѣ окорока, а поступаетѣ съ онымѣ почно такѣ, какѣ сказано о бараньемѣ карбонадѣ въ № 44.

47) Свиная голова.

Свиную голову варяпѣ либо изѣ разсолу вынущую, или копченую; пригошование оной одинакое со сказаннымѣ въ № 45 о соленой и копченой свининѣ.

1) Свиную голову варяпѣ, и съ шѣмѣ же ѣдятѣ, какѣ и всякое соленое и копченое мясо, и составляетѣ она гостинное блюдо.

2) Нѣкоторые охотнѣ ѣдятѣ голову сію жареную, и тогда составляетѣ она средственное блюдо.

III 3)

- 3) *Лопатки и боковины*, кои охотнѣе копятся, должно шакже варить; *свиныя же ноги* шолько соляшъ, а не копшашъ, потому что на нихъ мяса нѣтъ, а шолько кожа, и хрящъ. *Свиныя уши* и *рыла* шолько соляшъ, и готовяшъ вмѣстѣ съ предшедшими частями; съ какою же пошравою оныя бдяшъ, писано въ третьей главѣ, и здѣсь о томъ повшоряшъ не нужно.

48) *Копченой свиной окорокъ.*

Вари окорокъ въ водѣ съ шалфеею въ коплѣ на умбреномъ огнѣ, дай оному въ ошварѣ до половины оспынушъ, вынь вонъ, и слупивъ кожу почти до самой коспи, нашкиуй сало, на немъ находящееся, цѣльною гвоздикою, и посыпъ довольно шолченымъ перцемъ; что же бы закашанная и со украшеніемъ вырѣзанная кожа опяшъ не развернулась, пришки оную деревянными спичками и укрась цвѣтами, какіе по времени года случишся могутъ; когда же цвѣшовъ нѣтъ, употреби къ тому вырѣзки изъ свеклы и моркови.

- 1) Еслили окорокъ слишкомъ окопченъ, должно оной на ночь положить въ воду, или еще лучше въ квасъ; можно же для вкусу съ окорокомъ варить въ вешпошку завязавъ сѣнныхъ сѣмянъ. *Чѣмъ медленнѣе окорокъ варится, тѣмъ нѣжнѣе будетъ мясо.*

- 2) Окорокъ вешчины вареной всегда считается *главнымъ блюдомъ*; бдяшъ оный

онный горячій и холодный. Холодной многѣмъ кажешся вкусу, почему должно оной варить на канунѣ, чтобъ за обѣдомъ шеплаго мѣста въ немъ не было, и сало на немъ совсѣмъ заспыло.

3) Сырой копченой окорокъ у насъ въ низовой Нѣмецкой землѣ бѣдѣ еще охотнѣе варенаго; либо ломши онаго нарѣзанные на шарелкѣ и посыпавъ перцомъ подающъ; или въ случаѣ пиршества цѣлой окорокъ по обмытіи копоши и засушеніи на сполѣ спавяшъ; съ копчеными гусяными полошками равнымъ образомъ поступающъ.

4) Когда вещь не очень спара, можно окорокъ и жарить; должно оной сварить въ простомъ виноградномъ винѣ пополамъ съ водою, и по слупленіи кожи вошкнушъ на вершелъ; взять изъ шести лимоновъ выдавленнаго соку, фунтъ сахара, чтобъ окорокъ, жарясь начинающій, первымъ поливать, а послѣднимъ посыпать, и продолжая это пока шоссая корка наляжетъ, и кандируетъ или по кандитерски говоривъ обледе-нѣетъ; должно жарить его на умѣренномъ жару около полупора часа, сокъ, изъ окорока собранный на сковороду, подъ окорокъ влишъ въ блюдо, копорого края укласть и кружками лимону. Таковымъ образомъ приготовленной окорокъ соспавляетъ блюдо пиршественное; и должно смотрѣшь приномѣ, чтобъ взять окорокъ,

хотя молодой, но рослой свиньи; таковой на вертелѣ сдѣлается мягкоѣ, а ошѣ старой свиньи твердо и кожуриснѣ.

- 5) Подаютъ на столѣ людей средняго состоянiя *окорокѣ панированной или хлѣбомѣ покрытой*. Приготавливается оной такѣ: съ сваренаго окорока снятъ всю кожу, рѣшеннаго сухаря толченаго и просѣяннаго, также пшеничнаго сухаря съ сахаромѣ и корицею смѣшавъ, на растопленномѣ маслѣ или салѣ замѣсивъ, пѣстомѣ симѣ обмазатъ окорокѣ на полпальца толщиной, и на поршней сковородѣ подливъ не много опвару, на угольномѣ жару таковымѣ образомѣ жарить, чтобѣ въ кровлю сковороды сильнѣйшій жарѣ ударялѣ, и хлѣбная намазка прижарилась бы. Можно подаватъ къ нему соусѣ смородинной, или вишневой сокѣ, или Робертовѣ соусѣ, о которыхѣ показано уже было прежде; соусы сiи должно выливатъ въ блюдо прежде, окорокѣ положишь сверху, поверхносни же онаго ошнудѣ не обливатъ. *Окорока дикихѣ свиней, также часть говядины таковымѣ же образомѣ панируются, и приготовленные такѣ блюда считающъ весьма знаменитую гостиную пищу.*

49) *Галлетъ или студень свиная.*

Въ сiю студень берутъ рыло, уши, ноги, также части спинныя и боковыя, сваривъ оныя очищаютъ; когда остынутъ, тогда при-

приспавивъ на огонь пивнаго (краснаго) уксусу, положишь въ него шафрану, крупнаго и мѣлкаго изюму, толченой корицы и гвоздики, соусъ эшотъ подбавишь послѣ шершымъ пряникомъ или мукою послѣ того, какъ въ немъ не много поварено будетъ мясо; выложитъ пошомъ на блюдо, и усыпать крошенымъ миндалемъ.

1) Кушанье это не должно содержать въ оловянной посудѣ, но либо въ фарфоровомъ или глиняномъ блюдѣ; пошому чшо оное по соспоянїю годоваго времени нѣскольکو дней простоятъ можетъ, а притомъ холодное оно прїятнѣе, нежели горячее.

2) Очищеннымъ и вдоль полосками скрошеннымъ миндалемъ лучше посыпать сверху, нежели во время варенїя, чшобъ не ушрашилъ оной своей бѣлизны; эша студень *гостиное блюдо*.

50) *Говядина, вареная безъ потравы.*

Когда говядину варить одну, не кладутъ въ нее иныхъ приправъ кромѣ розмарину, или лавровыхъ листовъ и инбирю цѣлкомъ, также не разнимають оную на малыя часши, какъ баранину, свинину и шеляшину; но чѣмъ больше будетъ часть, тѣмъ лучшее украшенїе сполу составляетъ. Можно разныя густыя пици особливо свареныя къ оной подавать, и вмѣстѣ съ эшою просто свареною говядиною ѣсть. Происходитъ отъ сего и па-
выгода, чшо большую часть говядины про-

сто свареную и почашую можно и на другой день подаваш на сшолъ съ шпоу же пошравую; можно же подаваш къ ней на особливоу шарелкѣ слѣдующіе взвары для обмоканія.

1) *Хрѣнѣ*, приготавливаемый таковымъ образомъ: нашерешъ на шерку самага бѣлаго хрѣну, (темновашой или черной внушри не годится), пшеничнаго сухаря, положишь двѣ ложки молока и чайную ложечку пшеничной муки, смѣшашъ все эшо и сварить съ говяжьимъ опшваромъ въ особливомъ горшечкѣ. Вареніе хрѣна не должно быть продолжительно, чшоѣ не совсѣмъ лишился онѣ своей ѣдкости; подаваш эшотъ хрѣнѣ на особливомъ блюдѣ или шарелкѣ; лучше же всего въ чистенькомъ горшечкѣ, чшобѣ долго удержалъ въ себѣ горячестъ.

2) *Горчица* приготавливается такъ: должно оную смолотъ или мѣлко сполочъ въ каменной иготѣ, и на виноградномъ вареномъ мозгѣ (сокъ виноградный) до густошны уваришь; эшо приготовление лучшее. Обыкновенно берутъ черную и бѣлую горчицу пополамъ, потому что одна черная очень ѣдка; впрочемъ можно оную дѣлать на виноградномъ винѣ, или ренскомъ укусѣ съ сахаромъ; горчицу подають либо въ особливоу горчичницѣ, или на шарелкѣ, и ѣдять съ говядиноу.

3) Можно же подавать *крупной изюмъ* къ сему мясу на особливой шарелкѣ и съ онимъ *ѣснъ*; разварить оной въ говяжь-емъ отварѣ съ виномъ, сахаромъ, лимономъ, нарѣзаннымъ кружками, толче-ною корицею и гвоздикою; послѣднія пря-ности кладутся при подаваніи на столъ; можно же варить съ нимъ *селлерей*, на-рѣзанной ломшиками, что сообщаетъ много вкусу; кому угодно, можетъ въ изюмъ подмѣшать ягодъ *шиповнику*; го-вядина сія *гостиное блюдо*.

51) Говяжья похлебка.

Приготовленіе эшой похлебки описы-вать не нужно, ибо оное во всемъ сходно съ предписаннымъ въ № 1; можно засы-пать оную перловыми крупами, тянушою лапшею, класъ въ нее травы и коренья, спаржу, выпускныя яйца, чиненыхъ раковъ, и шому подобное; она *гостиное блюдо*.

Засыпается же говяжья похлебка пше-номъ срацинскимъ и просшыми крупами по сказанному въ № 2; но тогда она со-ставляетъ *средственное блюдо*.

52) Говядина съ бѣлою капустою.

Готовятъ оную такъ, какъ сказано о баранинѣ въ №; 37 съ *Савойскою капу-стою* также; въ новину капусты состав-ляетъ *гостиное*, а впрочемъ *средственное блюдо*.

53) Говядина съ дробною рѣпою.

Оная *гостиное блюдо*; готовится по сказанному въ № 37; говядина съ

кольрабією, брюквою и крупною рѣпою
гопюяишя шаковымъ же образомъ, кромѣ
того что съ двумя послѣдними составля-
етъ *вседневное*, съ кольрабією же *гости-*
ное блюдо, когда оная еще въ новину.

54) Говядина съ морковью.

Когда морковь молода и въ диковину,
блюдо это *гостиное*; гопюяишъ оное по
предписанному въ № 39.

55) Говядина съ ломаными фазолями.

Блюдо сѣе *средственное*, а пригото-
вленіе онаго по предписанному въ № 40.

56) Говядина съ картофелемъ.

Это кушанье также *вседневное*; при-
гошювляется по предписанному въ № 41.

57) Говядина съ земляными яблоками.

О земляныхъ яблокахъ упомянуто
шретьей главы въ № 22; варяишъ оныя
особливо, и кладушъ къ говядинѣ на одно
блюдо, которое считается *вседневымъ*.

58) Говядина съ цвѣтною капустою.

Блюдо это *гостиное*, а гопюяишя
по предписанному въ № 15.

59) Битая говядина.

Приготовленіе оной совершенно оди-
накое съ писаннымъ въ № 29; блюдо это
уважаемое *гостиное*.

60) Бѣфъ а ла модъ.

Взяшъ къ сему мягкую часть отъ спя-
гу говяжьяго, кошорую удобно сбити, и
нашпиковать оную широкими и продолго-
выми перцомъ и солью посыпанными
кусочками вѣшчиннаго сала; когда это

мя-

мясо въ черепкѣ широкодонной съ масломъ, до красна поджареннымъ, съ обѣихъ сторонъ до темна будещъ обжарено, положишь оное въ просторную черепню, покрывъ водою, положишь цѣлыхъ луковѣцъ, гвоздикомъ напыканныхъ, лаврового лисшу, перцу цѣлкомъ и расплюснутыхъ молоткомъ инбирныхъ корешковъ, и накрывъ черепню плотно, медленно упаривать; напоследокъ, когда жижа поуварится, подложить до темна поджареной муки.

- 1) Оппуская на столъ это кушанье, отваръ процѣдешь, и на блюдѣ мясо положенное онымъ облить, чтобъ корни всѣ остались.
- 2) Употребительно же въ нѣкоторыхъ домахъ класъ въ жижу вина винограднаго или ренскаго уксусу и сахару; хотя это не на общій вкусъ.
- 3) Бюфъ а ла модъ всегда *гостинное блюдо*.

61) *Душеная говядина.*

Съ вечера положишь говядину въ горшокъ, спрыснувъ ренскимъ уксусомъ, на другой же день не подливая воды или чего иного, а положивъ къ ней корицы цѣлкомъ, лавровыхъ лисповъ, луку, гвоздики и инбирю корешками, накрывъ крышкою, и обмазавъ оную хлѣбнымъ шѣстомъ, на умѣренномъ угольномъ жару исподоволь упаривать, чтобъ мясо въ собственномъ своемъ соку было.

1) Естѣли укусѣ употребленѣ очень острой, можно, подавая говядину на сшолѣ, посыпать корицею и сахаромѣ.

2) Душеная говядина *гостинное блюдо*.

62) *Распарная говядина.*

Приспавляется вѣ черепнѣ часть говядины сѣ водою на огонь, жирѣ же, когда онаго много выварипся, счерпывается, подбавляется краснаго уксусу, и приправляется лавровымѣ листомѣ, лимономѣ, рѣзанымѣ кружками, и инбиремѣ, корешками положеннымѣ.

1) Когда говядина не жирна, должно оную нашпиковать; но дѣлають эшо и не сѣ худою говядиною.

2) Блюдо эшо *гостинное*.

63) *Говядина сѣ соусомѣ.*

Сваривѣ говядину просто по предписанному вѣ Но 50, и вынувѣ ее изѣ ошвару, можно подавать со всякими соусами; какѣ-то сѣ капорснымѣ, сѣ виномѣ и коринкою, сѣ анчоуснымѣ, и проч. Смотри обѣ эшомѣ вѣ Но 6, 7, 8, 9 и 10.

64) *Солонина.*

Соленую говядину должно сѣ вечера вымачивать, и варить сѣ розмариномѣ, или сѣ лавровымѣ листомѣ, или только сѣ инбиремѣ. Естѣли часть солонины будешѣ грудина или ребра, составляетѣ уважаемое *гостинное блюдо*; а густыя пищи кѣ оному подаются молочная капуста, зеленые крошеные Фазоли, горохѣ, и проч. какѣ писано о шомѣ вѣ шренѣей главѣ.

65) *Копченая солонина.*

Варяшъ оную съ лавровымъ листомъ; уважаемая части оной также грудина и ребра, а подаюшъ оную съ вышеписанными (въ № 64) поправами, кои особливо готовятъ. *Копченые говяжьи языки* варяшъ и употребляюшъ таковымъ же образомъ.

66) *Говяжьи ноги.*

Разрѣзашъ оныя вдоль пополамъ, и сварилъ въ водѣ съ солью; давъ онымъ въ водѣ этой остынуть, выбери изъ нихъ крупныя кости и сдѣлай къ нимъ таковой же соусъ, какой показанъ въ № 49 для свиной студени; ѣдятъ же оныя и холодныя съ уксусомъ, перцомъ и деревяннымъ масломъ; можно съ ногами варить и *говяжьи губы*; блюдо это *средственное*.

67) *Сдавленная голова.*

Возьми говяжью голову (свиную можно употребить таковымъ же образомъ), также зарѣзную часть, и вари въ водѣ съ солью; съ шрема фунтами свинины поступи также; остывшее мясо изрѣзашъ на поваренномъ столѣ или доскѣ въ крупныя продолговатые куски. Таковымъ же образомъ сваренныя и остуженныя говяжьи ноги разрѣжь въ таковыя же куски; сыпь все мясо въ просторную черепню, подлей отвару отъ говяжьихъ ногъ, прибавивъ инбирю, перцу, лимонной корки и соли, и все это увари гораздо; вылей изъ черепни все въ полотенце, и между двухъ досокъ или тарелокъ на-
ло-

ложивъ гнетъ такъ сдрави, чтобъ весь сокъ вышекъ; по совершении сего, когда сдавленное мясо остынетъ, выложи оное изъ полошнца на блюдо, подпусти подъ него уксусу ренскаго, и посыпь перцомъ и крошеною петрушкою.

1) Еслии сїю студень подавать на столъ не всю цѣлую, можно отрѣзать нѣсколь-ко ломшей, и на блюдѣ по вышеписанному приправить перцомъ, петрушкою и уксусомъ.

2) Студень сїя составляетъ *гостинное блюдо*.

68) *Говяжій роладъ.*

Возьми говяжью пашины или мягкую часть брюха, сними съ оной кожу, раз-рѣжь вещицы въ продолговатыя куски, кои должно завернуть въ это мясо; при-правы къ сему соль и селитра, лавровой листъ и толченая кубеба, которыми все пересыпашь; скачай потомъ говядину въ свертокъ трубною и завяжи, чтобъ не распустилась; положи этотъ свертокъ или роладъ въ рассолъ, а по нѣсколькихъ недѣляхъ вари; по сваренїи выжми всю воду между двухъ досокъ, наложивъ гнетъ.

1) Сего ролладу, которой зимой нѣсколько недѣль безъ вреда лежать можетъ, отрѣзываются куски, и сопровождаются соусомъ изъ ренскаго уксусу, толченаго перцу и крошеной петрушки.

2) Этотъ роладъ *гостинное блюдо* составляе-тъ, и обыкновенно ввечеру пода-
ваемое.

Ди-

Дичину обыкновенно только жарить, а есѣли часпицы къ жаренью неспособныя и варить, то употребляютъ ихъ либо въ пашпеты, или гошовавъ въ кислопахъ, по предписанному въ Но 6. 7 и 8. Рагу изъ дичины гошовавъ по наставленію, предложенному въ Но 21 и 22.

И з в ѣ с т і е.

Въ слѣдующей осьмой Части *Хозяина и Хозяйки* въ первомъ Отдѣленіи содержится VI Главъ: въ первой Главѣ продолжается описаніе поварни Господской, и предлагается о различномъ приготавленіи рыбъ; во второй Главѣ преподаются наставленія о жареномъ разнаго рода, какъ оное лучшимъ образомъ задерживать, съ чемъ и какъ подавать; третья Глава представляетъ описаніе употребляемыхъ въ пищу грибовъ, съ наставленіями о различномъ приготавленіи оныхъ въ поварнѣ и запасаніи въ прокъ; четвертая Глава содержитъ прибавленіе о пищахъ разнаго рода, о которыхъ не упомянуто было въ предшедшихъ главахъ; въ пятой Главѣ описывается приспѣвшая со всѣми ея подробностями, какъ то о запасаніи веществъ, идущихъ въ пирожное, каковы мука, масло, сало, яйца, молоко, смѣшанна, дрожжи, разнаго рода плоды, пряные корни, сахаръ, и проч; описываются орудія, къ тому пошребныя; приготавленіе шѣствъ

тѣстѣ, и наконецъ 144 рода различного пирожнаго съ подробнымъ наставленіемъ, какъ оное дѣлать; *шестая Глава* тако-вымъ же порядкомъ предлагаетъ о пасе-тахъ. Во *второмъ Отдѣленіи* содержи-ся три Главы: изъ оныхъ въ *первой* пред-лагающія дѣшническія правила, до поварни господской относящіяся, съ подробными доказательствами вреднаго въ поилахъ и ѣствахъ какъ самихъ по себѣ, такъ и по пригошовленію, равнымъ образомъ и о полезностяхъ въ томъ, утвержденное доводами и изысканіями славнѣйшихъ вра-чей; *вторая Глава* преподаетъ наставле-ніе о порядкѣ и красотѣ накладыванія и установленія на столѣ пицѣ и посполь-ника; въ *третьей* и послѣдней Главѣ сей Часпи описывается домовая бойница съ подробнымъ наставленіемъ всего того, что относится до убиванія скотовъ, соленія и копченія мясѣ, сбереганія оныхъ и каж-дой части оныхъ въ прокъ, какъ-то со-лонины проспой и копченой, вешчины, калбасѣ, сосисковѣ, полошковѣ, и проч. каковаго вѣрнаго и подробнаго наставленія, можно не обинуясь сказать, до днесь не было еще предложено ни въ какихъ хозяй-ственныхъ и поваренныхъ книгахъ.

Конецъ второго Отдѣленія
и
СЕДЬМОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

VII Части 2 Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.

	Стран.
Введеніе.	5
Всеобщія правила:	
Новоначинающая Хозяйствованіе должна съ согласія своего супру- га установить нѣкоторую не- премѣнную столовую систему, и оной навсегда слѣдовать.	19
Чистота въ поварѣ и на столѣ должна быть тщательна наблюда- ема.	25
Должно содержать порядокъ во вре- мени дневной пищи.	45
Искусная Хозяйка должна изыски- вать по состоянію своему при- личной перемѣны въ пищѣ.	61
Пищи бывающѣ между собою не- равны, почему различія сего не должно выпускать изъ виду.	74
Большая часть пищѣ не во всякое время имѣетъ настоящую до- брошу свою, почему Хозянкѣ нужно вѣдать это время и онимъ пользоваться.	129
Четвероногіе ручные скоты:	
Быки и коровы.	135
Овцы.	141
Козы.	145
Свиньи.	146
Часть VII. Отдѣл. 2.	III

Четвероногіе дикіе звѣри:

Красной олень.	-	-	148
Лось.	-	-	150
Серна или дикая коза.	-	-	—
Дикія свиньи.	-	-	151
Зайцы.	-	-	152

Домовыя пщицы:

Гуси.	-	-	154
Ушки.	-	-	155
Куры.	-	-	—
Индѣйскія куры.	-	-	159
Голуби.	-	-	160

Дикія пщицы:

Дряхвы.	-	-	163
Глухой шеперевъ.	-	-	164
Березовой или полевой шепе- ревъ.	-	-	—
Куропатка.	-	-	165
Фазанъ.	-	-	—
Журавль.	-	-	—
Рябчики.	-	-	166
Кулики.	-	-	168
Дрозды.	-	-	169
Скворцы.	-	-	—
Синеворонки.	-	-	170
Лѣсные голуби.	-	-	—
Сои.	-	-	—
Жаворонки.	-	-	—
Поддорожники.	-	-	171
Коноплянки.	-	-	—
Дикіе гуси.	-	-	—
— ушки.	-	-	172

Рыбы:

Щуки.	-	-	173
Карпы.	-	-	175

	Стран.
Угорь.	176
Окуни и ерши.	—
Морскіе ерши.	177
Лещи.	—
Раапъ и рапе.	178
Форели.	179
Лососи.	—
Караси.	180
Лици.	—
Судаки.	—
Плошва и шерешперы.	181
Сняшки.	—
Барбъ.	—
Верховодки.	—
Пискари.	—
Уклѣйки.	182
Налимы.	—
Осетры.	—
Сомы.	—
Головли.	183
Мурена.	—
Шнепель.	—
Вьюны.	—
Миноги.	—
Спрошѣ.	184
Сардели.	—
Сельди.	—
Камбула.	186
Треска.	—
Раки.	187
Краббы.	—
О замореніи мясѣ.	188
Моченіе въ водѣ сыраго мяса.	192
Различіе вскипѣнія и варенія.	193

Различіе холодной и горячей во-		
ды кѣ варенію пищи.	-	194
Умѣренной огонь и умѣренное ва-		
реніе или кипѣніе.	-	—
Упариваніе мяса.	-	196
Масло и соль, нужныя кѣ варе-		
нію мяса.	-	—
Жареніе.	-	197
Глава I. Похлебки или супы:	-	202
Похлебка водяная.	-	203
— нищенская.	-	204
— изѣ бѣлаго хлѣба.	-	206
— пивная.	-	—
— изѣ бѣлаго пива.	-	208
— великоденская.	-	—
— пивная съ шминомѣ.	-	209
— мучная.	-	210
— петрушичная.	-	211
— кервельная.	-	212
— щавельная.	-	—
— правая съ выпускными яй-		
цами.	-	213
— горѣховая.	-	214
— бобовая.	-	216
— изѣ овсяныхъ крупѣ.	-	217
— изѣ грешневыхъ крупѣ.	-	219
— — перловыхъ крупѣ.	-	220
— пшенная.	-	221
— сливная.	-	—
— вишечная.	-	223
— черничная.	-	225
— изѣ сарацинскаго пшена.	-	—
— манны.	-	226
— молочная.	-	227
— юражная.	-	—
		По-

похлебка озеренковая.	-	228
— винная.	-	230
— винная съ бѣлымъ хлѣбомъ.	-	—
— — съ перловыми крупами	-	231
— винная съ пѣною.	-	232
— сербаринная.	-	234
— винная съ горкою наперстаго хлѣба.	-	235
— — со пшеномъ сарацинскимъ.	-	236
— лимонная.	-	237
— изъ саго.	-	238
— шоколадная	-	—
— миндальная.	-	239
— чистая мясная.	-	240
— зеленый бульонъ.	-	241
— мясная съ подпалкою.	-	242
— съ чиненымъ лукомъ.	-	244
— луковая съ высушными яйцами.	-	245
— лапша.	-	246
— изъ ячменныхъ крупъ.	-	247
— молочная съ окрайкомъ изъ яичнаго бѣлка.	-	—
— изъ раковъ.	-	248

Глава II. Холодная жидкія пиши. - 251

Холодное изъ чернаго пива.	-	—
— изъ бѣлаго пива.	-	253
— изъ винограднаго вина.	-	—
— лимонадное.	-	255
— изъ бишефу.	-	256
— медовое.	-	258
— изъ мозну.	-	261
— изъ земляники.	-	—
— изъ малины.	-	263
— изъ черники.	-	264

	Стран.
Холодное молочное.	264
— изъ миндальнаго молока	265
— изъ персикова молока,	267
— изъ бузиннаго молока.	269
— яичной ципронадѣ.	—
Глава III. Густыя пици.	270
Горохъ.	272
Сочевица.	274
Бобы бѣлые сушеные.	276
Картофели.	277
Грешневая каша.	278
Пшенная каша.	279
Пшено сарацинское.	280
Манна.	—
Зеленой горохъ.	—
Морковь.	281
Зеленой горохъ и морковь.	283
Морковь съ синими бобами.	284
Зеленые фазоли.	285
Фазоли ломаные.	286
Пустарнакъ.	287
Спинатъ.	—
Зеленая или свѣжая капуста.	290
Бѣлая капуста.	293
Савойская капуста.	295
Цвѣтная.	296
Кислая.	297
Земляныя яблока.	299
Мѣкая рѣпа.	—
Кольрабія.	301
Вяленая рѣпа.	302
Спаржа.	304
Аршишоки.	306
Свѣжія груши.	307
Яблочной кисель.	309
	Вор-

	Стран.
Боргдорфскія яблока.	310
Свѣжія сливы.	312
Крыжевникъ.	313
Сухія сливы.	315
— вишни.	316
Шиповникъ.	—
Сушенія яблока и груши.	318
— Квишы, абрикозы и персики.	320
Колодезной или ключевой крессъ.	—
Садовой крессъ.	321
Рапунцель.	—
Лакшукъ.	322
Эндивіа.	324
Капустной салатъ.	325
Огуречной салатъ.	326
Бобовый салатъ.	327
Глава IV. Мучныя и яичныя пици:	—
Саломаша.	—
— съ лукомъ.	328
— Желтая яичная.	—
Кисель съ смородиннымъ сокомъ.	330
— изъ винограднаго вина.	331
Маковая лапша.	332
Яичный сыръ.	333
Обыкновенныя клѣцки.	334
Клѣцки въ супъ.	336
Начинка или фаршъ.	338
Варенія яйца.	339
Яишницы.	344
Буддингъ.	346
Глава V. Мясныя пици:	348
Голуби.	349
Куры.	351
Индѣйки.	352
Гуси и утки.	—

	Спран.
Теляшина большими ломпами.	375
Телячьи рубцы.	—
— кишки.	—
— голова.	376
— ноги, запеченныя въ шѣстѣ.	378
Ушки и гуси.	—
Ягняшина.	381
Баранина съ бѣлою капустою.	—
— съ лукомъ.	382
— съ морковью.	383
— съ ломаными фазолями.	—
— съ картофелями.	384
Бараньи кишки съ лѣнивою ка- пустою.	—
Жареная баранья голова.	385
Карбонадъ изъ баранины.	—
Свинина съ мѣлкою рѣпою.	386
Карбонадъ изъ свинины.	387
Свинная говова.	—
Копченой окорокъ.	388
Галлершѣ или свинная студень.	390
Говядина, вареная безъ поправы.	391
Говяжья похлебка.	393
Говядина съ бѣлою капустою.	—
— съ мѣлкою рѣпою.	—
— съ морковью.	394
— съ ломаными фазолями.	—
— съ картофелемъ.	—
— съ земляными ябловыми.	—
— съ цвѣтною капустою.	—
— бишя.	—
— модная или бѣофъ а ла модъ.	—
— душеная.	395
— ращпарная.	396

	Стран.
Говядина съ соусомъ.	- 396
Солонина.	- —
— копченая.	- 397
Говяжьи ноги.	- —
Сдавленная голова.	- —
Говяжий роладъ.	- 398

УКАЗАТЕЛЬ

На содержащіяся въ сей Части первенствующія вещи.

	Стран.		Стран.
А.		— о вседневной обѣденной пищѣ. Ч. VII. Ошдѣл. 1. —	270
А РТИШОКИ. О пригот- овленіи оныхъ. Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	306	— о пищѣ обѣден- ной въ Воскресные, праздничные и жам- венные дни. Ч. VII. Ошдѣл. 1. —	273
Б.		— о вечерней пищѣ въ будни. Ч. VII. Ош- дѣл. 1. —	280
Б ИШЕФЪ. Составленіе оного. Ч. VII. Ош- дѣл. 2. —	256	— о той же пищѣ въ Воскресные, праз- дничные и жамвенные дни. Ч. VII. Ошдѣл. 1. —	282
Б ЮФЪ ала модъ. Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	394	В СЕОБЩІЯ ПРАВИЛА для поварни особъ средняго состоянія. Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	19
Б РЮКВА, оную должно позднѣ сѣять и вы- саживать. Ч. VII. Ош- дѣл. 1. —	129	— Новоначинающая Хозяйка должна съ согласія своего су- пруга устанавитъ непрѣменно столо- вую систему. Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	—
Б УДДИНГИ разнаго ро- да. Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	346	— чистота въ по- варнѣ и на столѣ. Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	25
В.			ВСЕ-
В ОПРОСЫ о различ- ныхъ родахъ пищи для стола служащаго. Ч. VII. Ошдѣл. 1. —	267		
— обѣ утреннихъ пи- щяхъ. Ч. VII. 1. —	—		
— обѣ утреннихъ пи- щяхъ въ Воскресные, праздничные и жам- венные дни. Ч. VII. Ошдѣл. 1. —	268		

Стран.	Стран.
ВСЕОБЩІЯ ПРАВИЛА:	— моченіе въ водѣ
порядокъ во времени	сыраго мяса. Ч. VII.
дневной пищи. Ч. VII.	Ошдѣл. 2. - - - 192
Ошдѣл. 2. - - - 45	— различіе въ варе-
— разныя нравоучи-	ніи. Ч. VII. Ошдѣл. 2. 193
тельные повѣсти по	— различіе холодной
сему предмету. Ч.	и горячей воды къ
VII. Ошдѣл. 2. - 47-60	варенію пищи. Ч. VII.
— перемѣна пищи.	Ошдѣл. 2. - - - 194
Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 61	— разность умѣрен-
— нравоучительные	наго огня и умѣрен-
по сему примѣры. Ч.	наго варенія. Ч. VII.
VII. Ошдѣл. 2. - 65	Ошдѣл. 2. - - - —
— различіе пищи. Ч.	— упариваніе мяса.
VII Ошдѣл. 2. - 74	Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 196
— Комической раз-	— масло, соль, ну-
говоръ по сему пред-	жныя къ варенію. Ч.
мету. Ч. VII. Ош-	VII. Ошдѣл. 2. - —
дѣл. 2. - - - 93	— жареніе. Ч. VII.
— пищи не во вся-	Ошдѣл. 2. - - - 197
кое время имѣющъ въ	
себѣ настоящую до-	
брошу, почему Хо-	
зйикѣ нужно знать	
это время. Ч. VII.	
Ошдѣл. 2. - - - 129	
— различіе мясъ че-	
лверюногихъ живот-	
ныхъ. Ч. VII. Ош-	
дѣл. 2. - - - 135	
— дикихъ звѣрей.	
Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 148	
— пшницъ. Ч. VII.	
Ошдѣл. 2. - - - 154	
— рыбъ. Ч. VII. Ош-	
дѣл. 2. - - - 173	
— о замореніи мясъ.	
Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 188	
	Г.
	ГУСИНАЯ КИСЛИЦА. Ч.
	VII. Ошдѣл. 1. - 167
	ГУСТЫЯ пищи для
	стола служняго и
	простолюдиновъ. Ч.
	VII. Ошдѣл. 1. - 168
	ГУСТЫЯ пищи для сто-
	ла особъ средспвен-
	наго состоянія. Ч. VII.
	Ошдѣл. 2. - - - 270
	— горохъ. Ч. VII.
	Ошдѣл. 2. - - - 271
	— сочевица. Ч. VII.
	Ошдѣл. 2. - - - 274
	— бѣлые бобы. Ч.
	VII. Ошдѣл. 2. - 276
	ГУ-

Стран.	Стран:
ТУСТЫЯ пици: карто-	— земляныя яблока.
фели. Ч. VII. Омдѣл. 2. 277	Ч. VII. Омдѣл. 2. - 299
— грешневая каша.	— дробная рѣпа. Ч.
Ч. VII. Омдѣл. 2. - 278	VII. Омдѣл. 2. - —
— пшениная каша. Ч.	— кольрабія. Ч. VII.
VII. Омдѣл. 2. - - 279	Омдѣл. 2. - - - 301
— изъ сарацинскаго	— вяленая рѣпа. Ч.
пшена каша. Ч. VII.	VII. Омдѣл. 2. - - 302
Омдѣл. 2. - - - 280	— спаржа и соусы
— изъ манной каша.	къ оной. Ч. VII. Ом-
Ч. VII. Омдѣл. 2. - —	дѣл. 2. - - - 304
— зеленой горохъ.	— артишоки Ч. VII.
Ч. VII. Омдѣл. 2. - —	Омдѣл. 2. - - - 306
— морковь. Ч. VII.	— свѣжія груши. Ч.
Омдѣл. 2. - - - 281	VII. Омдѣл. 2. - - 307
— горохъ съ мор-	— яблочной кисель.
ковью. Ч. VII. Ом-	Ч. VII. Омдѣл. 2. - 309
дѣл. 2. - - - 283	— Боргдорфскія яб-
— морковь съ си-	лока. Ч. VII. Ом-
ними бобами. Ч. VII.	дѣл. 2. - - - 310
Омдѣл. 2. - - - 284	— свѣжія сливы. Ч.
— зеленые фазолы.	VII. Омдѣл. 2. - - 312
Ч. VII. Омдѣл. 2. - 285	— крыжевникъ. Ч.
— Швейцарскіе бо-	VII. Омдѣл. 2. - - 313
бы. Ч. VII. Омдѣл. 2. 286	— сухія сливы. Ч.
— пущарнакъ. Ч.	VII. Омдѣл. 2. - - 315
VII. Омдѣл. 2. - - 287	— сухія вишни. Ч.
— спинашъ Ч. VII.	VII. Омдѣл. 2. - - 316
Омдѣл. 2. - - - —	— шиповникъ. Ч.
— щи изъ сѣрой ка-	VII. Омдѣл. 2. - - —
пусты. Ч. VII. Ом-	— сушенныя яблока
дѣл. 2. - - - 290-293	и груши Ч. VII. Ом-
— капуста Савой-	дѣл. 2. - - - 318
ская Ч. VII. Омдѣл. 2. 295	— квицы, абри-
— — цвѣтная. Ч.	козы и персики. Ч.
VII. Омдѣл. 2. - - 296	VII. Омдѣл. 2. - - 320
— — кислая. Ч.	— крессъ ключевой
VII. Омдѣл. 2. - - 297	Ч. VII. Омдѣл. 2. - —

гу-

Стран.	Стран.
ГУСТЫЯ пици: кресѣ	— мясо должно ва-
садовой. Ч. VII. Ом-	рить съ солью. Ч.
дѣл. 2. - - - 321	VII. Омдѣл. 1. - - 249
— рапунцель Ч. VII.	— жаренаго не дол-
Омдѣл. 2. - - - —	жно изсушивать. Ч.
— лакшукѣ и качан-	VII. Омдѣл. 1. - - 250
ной салатѣ. Ч. VII.	— укусѣ къ салату
Омдѣл. 2. - - - 322	долженѣ быть хо-
— эидивіа. Ч. VII.	рошій. Ч. VII. Ом-
Омдѣл. 2. - - - 324	дѣл. 1. - - - 251
— салатѣ капуст-	— пристойная пища.
ной. Ч. VII. Омдѣл. 2. 325	Ч. VII. Омдѣл. 1. - 252
— огуречной. Ч.	— для больныхѣ слу-
VII. Омдѣл. 2. - - 326	жителей пища. Ч.
— бобовой. Ч.	VII. Омдѣл. 1. - - 254
VII. Омдѣл. 2. - - 327	— мѣдную и всякую
Д.	металлическую по-
ДИЕТИЧЕСКІЯ правила	суду предѣ употреб-
для служняго спола	леніемѣ должно на-
Ч. VII. Омдѣл. 1. - 229	чисто вытирать. Ч.
— здоровой хлѣбѣ.	VII. Омдѣл. 1. - 257
Ч. VII. Омдѣл. 1. - —	— когда варяшѣ въ
— капуста и корни	мѣди пишу, тогда
огородные иногда	прикипѣвшихѣ ча-
бываютѣ меньше здо-	стицѣ отскребать
ровы. Ч. VII. Ом-	и съ прочею пищею
дѣл. 1. - - - 235	мѣшать не должно.
— здоровое мясо Ч.	Ч. VII. Омдѣл. 1. - 258
VII. Омдѣл. 1. - 241	— никакую пишу не
— примѣры несчастій,	должно содержать и
отѣ нездороваго мя-	разогрѣвать въ мѣд-
са происшедшіе. Ч.	ной посудѣ. Ч. VII.
VII. Омдѣл. 1. 241-246	Омдѣл. 1. - - - 260
— примѣры вредно-	— швароженія моло-
сти употребленія	ка на сырѣ не дол-
испортившихся рыбѣ.	жно производить въ
Ч. VII. Омдѣл. 1. 247-249	глиняной посудѣ му-

Стран.

равленой. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - 262

Е.

ЕНДИВИЯ салатъ. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - - 324

Ж.

ЖАРЕНОЕ для стола
служняго. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - 187

— голуби. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - 188

— курица. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - 190

— гусь. Ч. VII. Ош-

дѣл. 1. - - - 191

— утка. Ч. VII. Ош-

дѣл. 1. - - - 192

— телятина. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - —

— баранина. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - 194

— свинина. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - —

— кислое Ч. VII. Ош-

дѣл. 1. - - - 197

К.

КАРБОНАДЪ. Ч. VII. Ош-

дѣл. 2. - - - 385

КЛЮЧНИЦА. Ч. VII.

Ошдѣл. 1. - - - 52

— какихъ свойствъ

она бытъ должна:

Ч. VII. Ошдѣл. 1. 394-396

Стран.

Л.

ЛАПША. Ч. VII. Ош-

дѣл. 1. - - - 114

ЛЮММЕЛЬ. Ч. VII. Ош-

дѣл. 1. - - - 165

М.

МЕДЪ, какой лучше,

и какъ у онаго от-

нимать медовой

вкусъ и запахъ. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - - 258

МУЧНЯНЫЯ и яичныя

пищи для стола го-

сподскаго. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - - 327

— саломаша. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - - —

— съ лукомъ. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - - 328

— желтая яич-

ная. Ч. VII. Ошдѣл. 2. —

— кисели разнаго ро-

да. Ч. VII. Ош-

дѣл. 2. - - - 330

— изъ бѣлаго

вина. Ч. VII. Ош-

дѣл. 2. - - - 331

— маковая лапша. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - - 332

— яичной сыръ. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - - 333

— обыкновенныя клѣ-

цки. Ч. VII. Ошдѣл. 2. 334

— клѣцки въ супъ.

Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 336

МУ-

Стран.	Стран.
Мучняныя пици: на- чнна или фаршъ. Ч.	— травной супъ съ голубями. Ч. VII.
VII. Отдѣл. 2. - 338	Отдѣл. 2. - 358
— вареныя яйца и разное оныхъ упо- ребленіе. Ч. VII.	— голуби въ соусъ съ вешчиною и маю- раномъ Ч. VII. От-
Отдѣл. 2. - 339	дѣл. 2. - —
— яшницы. Ч. VII.	— съ лимоннымъ соусомъ. Ч. VII. От-
Отдѣл. 2. - 344	дѣл. 2. - 359
— буддинги. Ч. VII.	— въ соусъ съ ка- порсами. Ч. VII. От-
Отдѣл. 2. - 346	дѣл. 2. - 360
Мясныя пици для стола служяго Ч.	— съ виномъ и ка- ринкою. Ч. VII. От-
VI. Отдѣл. 1. - 348	дѣл. 2. - —
Мясныя пици для стола го подскаго.	— съ анчоусами. Ч.
Ч. VII. Отдѣл. 2. - —	VII. Отдѣл. 2. - —
— голуби. Ч. VII.	— пареные въ тем- номъ соусъ. Ч. VII.
Отдѣл. 2. - 349	Отдѣл. 2. - 361
— куры. Ч. VII.	— съ вишеннымъ со- усомъ. Ч. VII. От-
Отдѣл. 2. - 351	дѣл. 2. - 362
— индѣйки. Ч. VII.	— съ крыжевни- комъ. Ч. VII. От-
Отдѣл. 2. - 352	дѣл. 2. - 363
— гуся и ушки. Ч.	— въ соусъ съ го- рохомъ. Ч. VII. От-
VII. Отдѣл. 2. - —	дѣл. 2. - —
— двія пицы. Ч.	— съ пущарна- комъ. Ч. VII. От-
VII. Отдѣл. 2. - 353	дѣл. 2. - 364
— похлебка съ го- лубями Ч. VII. От-	— съ цвѣшною ка- пустою. Ч. VII. От-
дѣл. 2. - 354	дѣл. 2. - —
— со пшеномъ са- радинскимъ. Ч. VII.	
Отдѣл. 2. - 356	
— голуби съ горо- хомъ. Ч. VII. От-	
дѣл. 2. - 357	

Стран.	Стран.
МЯСНЫЯ пици: Фрика-	— — — — — большими ло-
се изъ голубей. Ч.	мшиями. Ч. VII. Оп-
VII. Ошдѣл. 2. — 365	дѣл. 2. — 375
— голуби съ хмѣ-	— шелячьи рубцы.
лемъ. Ч. VII. Оп-	Ч. VII. Ошдѣл. 2. —
дѣл. 2. — — —	— кишки. Ч. VII.
— съ яблоками.	Ошдѣл. 2. — — —
Ч. VII. Ошдѣл. 2. . 366	— шелячья голова.
— красной голуби-	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 376
ной компотъ. Ч. VII.	— запеченныя въ пѣ-
Ошдѣл. 2. — — —	стѣ пѣлячьи ноги.
— рагу изъ голу-	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 378
бей съ печерицами.	— утки и гуси Ч.
Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 367	VII. Ошдѣл. 2. — —
— простой голуби-	— ягнятина. Ч. VII.
ной рагу. Ч. VII. Оп-	Ошдѣл. 2. — 381
дѣл. 2. — — — 368	— баранина съ бѣ-
— лучший рагу. Ч.	лою капустою. Ч.
VII. Ошдѣл. 2. — — —	VII. Ошдѣл. 2. — — —
— голуби, на ран-	— съ лукомъ.
парѣ жареные. Ч. VII.	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 382
Ошдѣл. 2. — — — 369	— съ морковью.
— вѣсокаго вку-	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — — —
са Ч. VII Ошдѣл. 2. —	— съ ломаны-
— запеченные голу-	ми фазодами. Ч. VII.
ба. Ч. VII. Ошдѣл. 2. 370	Ошдѣл. 2. — — —
— куры: похлебка	— съ карто-
изъ оныхъ. Ч. VII.	фелемъ. Ч. VII. Оп-
Ошдѣл. 2. — — — 372	дѣл. 2. — — — 384
— сельдью шпико-	— бараньи кишки
ванная курица. Ч.	съ дѣннвою капу-
VII. Ошдѣл. 2. — — —	стою. Ч. VII. Оп-
— куриной кашло-	дѣл. 2. — — —
шадъ. Ч. VII. Оп-	— жареная баранья
дѣл. 2. — — — 373	голова. Ч. VII. Оп-
— шелятина битая.	дѣл. 2. — — — 385
Ч. VII Ошдѣл. 2. — 374	Ъ
Часть VII. Ошдѣл. 2.	МЯ-

Стран.	Стран.
МЯСНЫЯ пици: карбо-	— — съ земляны-
надъ изъ баранины.	ми яблоками. Ч. VII.
Ч. VII. Ошдѣл. 2. — —	Ошдѣл. 2. — 394
— свинина съ рѣ-	— — съ цвѣшною
пою. Ч. VII. Ош-	капустою. Ч. VII.
дѣл. 2. — — 386	Ошдѣл. 2. — —
— карбонадъ изъ	— бичая говядина.
свинины Ч. VII. Ош-	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — —
дѣл. 2. — — 387	— бѣофъ а ла модъ.
— свиная голова. Ч.	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — —
VII. Ошдѣл. 2. — —	— говядина душе-
— копченой око-	ная. Ч. VII. Ош-
рокъ вешчины. Ч.	дѣл. 2. — — 395
VII. Ошдѣл. 2. — 388	— распарная. Ч.
— студень свиная.	VII. Ошдѣл. 2. — 396
Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 390	— — съ соусомъ.
— говядина, просто	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — —
вареная. Ч. VII. Ош-	— солонина. Ч. VII.
дѣл. 2. — — 391	Ошдѣл. 2. — —
— похлѣбка изъ го-	— — копченая. Ч.
вядины. Ч. VII. Ош-	VII. Ошдѣл. 2. — 397
дѣл. 2. — — 393	— говяжьѣ ноги. Ч.
— говядина съ бѣ-	VII. Ошдѣл. 2. — —
лою капустою. Ч.	— сдавленная голо-
VII. Ошдѣл. 2. — —	ва студень. Ч. VII.
— — съ рѣпою.	Ошдѣл. 2. — —
Ч. VII. Ошдѣл. 2. — —	— говяжьѣ роладъ.
— — съ морко-	Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 398
вью. Ч. VII. Ош-	МѢСЯЧИНА и ошсып-
дѣл. 2. — — 394	ное. Ч. VII. Ош-
— — съ фазоля-	дѣл. 1. — — 393
ми. Ч. VII. Ош-	— въ каковыхъ слу-
дѣл. 2. — —	чаяхъ оныя выгод-
— — съ картофе-	ны Ч. VII. Ош-
лемъ. Ч. VII. Ош-	дѣл. 1. — — 394
дѣл. 2. — —	

Стран.	Стран.
Н.	щавелевая по-
НАСТАВЛЕНІЕ къ прі-	хлебка. Ч. VII. Ош-
угошовленію пици	дѣл. 2. - - 212
для спола господ-	похлебка пра-
скаго. Ч. VII. Ош-	вная съ выпуска-
дѣл. 2. - - 202	ми яйцами. Ч. VII.
похлебка или су-	Ошдѣл. 2. - - 213
пы. Ч. VII. Ош-	похлебка горохо-
дѣл. 2. - - —	вая. Ч. VII. Ош-
водяная. Ч.	дѣл. 2. - - 214
VII. Ошдѣл. 2. - 203	бобовая Ч.
нищенскою	VII. Ошдѣл. 2. - 216
называется. Ч. VII.	изъ овсяныхъ
Ошдѣл. 2. - - 204	крупъ. Ч. VII. Ош-
изъ бѣлаго	дѣл. 2. - - 217
хлѣба. Ч. VII. Ош-	грешневя каши-
дѣл. 2. - - 206	ца. Ч. VII. Ош-
бирсупъ. Ч. VII.	дѣл. 2. - - 219
Ошдѣл. 2. - - —	похлебка изъ пе-
бѣлой бирсупъ.	рловыхъ крупъ. Ч.
Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 208	VII. Ошдѣл. 2. - 220
Шведской супъ,	пшениная. Ч.
или великоденская	VII. Ошдѣл. 2. - 221
похлебка. Ч. VII. Ош-	сливная. Ч.
дѣл. 2. - - —	VII. Ошдѣл. 2. - —
бирсупъ съ шми-	вишенная. Ч.
номъ. Ч. VII. Ош.	VII. Ошдѣл. 2. - 223
дѣл. 2. - - 209	черничная. Ч.
Мучиная по-	VII. Ошдѣл. 2. - 225
хлебка. Ч. VII. Ош-	изъ пшема
дѣл. 2. - - 210	сарацинскаго. Ч. VII.
пшпрущечная. Ч.	Ошдѣл. 2. - - —
VII. Ошдѣл. 2. - 211	изъ маниы.
похлебка кер-	Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 226
велевая Ч. VII. Ош-	молочная. Ч.
дѣл. 2. - - 212	VII. Ошдѣл. 2. - 227
	корожвая. Ч.
	VII. Ошдѣл. 2. - —

Стран.	Стран.
НАСТАВЛЕНИЕ: озерен-	мясная съ
ковая. Ч. VII. Ошдѣл. 2. 228	подпалкою. Ч. VII.
— — — — — вейнѣ-супѣ.	Ошдѣл. 2. — 242
Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 230	— — — — — съ чине-
— вейнѣ-супѣ съ тер-	нымъ лукомъ. Ч.
нымъ папушникомъ.	VII. Ошдѣл. 2. — 244
Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	— — — — — луковая съ
— Вейнѣ-супѣ съ	выпускными яйца-
перловыми крупами.	ми. Ч. VII. Ош-
Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 231	дѣл. 2. — 245
— — — — — вейнѣ-супѣ	— лапша. Ч. VII.
съ пѣною. Ч. VII.	Ошдѣл. 2. — 246
Ошдѣл. 2. — 232	— яшной супѣ. Ч.
— сербаринная. Ч.	VII. Ошдѣл. 2. — 247
VII. Ошдѣл. 2. — 234	— молочная похлеб-
— вейнѣ-супѣ съ кор-	ка съ окрайкомъ
кою хлѣба. Ч. VII.	изъ яичнаго бѣлка.
Ошдѣл. 2. — 235	Ч. VII. Ошдѣл. 2. —
— — — — — съ пшеномъ	— похлебка изъ ра-
сарадинскимъ. Ч. VII.	ковъ. Ч. VII. Ош-
Ошдѣл. 2. — 236	дѣл. 2. — 248
— похлебка лимон-	НАСТАВЛЕНИЕ о при-
ная. Ч. VII. Ош-	уголовленіи пищи
дѣл. 2. — 237	простолюдиновъ и
— — — — — ивѣ саго. Ч.	служней. Ч. VII. Ош-
VII. Ошдѣл. 2. — 238	дѣл. 1. — 82
— — — — — шоколадная.	— похлебки. Ч. VII.
Ч. VII. Ошдѣл. 2. —	Ошдѣл. 1. —
— — — — — миндальная.	— вассерсупѣ. Ч. VII.
Ч. VII. Ошдѣл. 2. — 239	Ошдѣл. 1. — 84
— — — — — мясная голая	— пирожная похлеб-
или свѣтлая. Ч. VII.	ка. Ч. VII. Ошдѣл. 1. —
Ошдѣл. 2. — 240	— похлебка квасная.
— — — — — зеленой бу-	Ч. VII. Ошдѣл. 1. — 85
льбянѣ. Ч. VII. Ош-	— барсупѣ. Ч. VII.
дѣл. 2. — 241	Ошдѣл. 1. —
	НА-

Стран.	Стран.
НАСТАВЛЕНІЕ: похлеб-	— великоденская. Ч.
ка мучная. Ч. VII.	VII. Ошдѣл. I. 97
Ошдѣл. I. 86	— говяжья. Ч.
— молочная. Ч.	VII. Ошдѣл. I. —
VII. Ошдѣл. I. 87	— холодныя пици
— маковая. Ч.	и разнаго рода шю-
VII. Ошдѣл. I. —	ри. Ч. VII. Ошдѣл. I. 98
— пшенная каша.	— молоко разнаго
Ч. VII. Ошдѣл. I. 89	рода въ холодное
— похлебка горохо-	подаваемое. Ч. VII.
вая. Ч. VII. Ош-	Ошдѣл. I. — 100
дѣл. I. —	— густыя пици или
— грешневая и яш-	поправы. Ч. VII. Ош-
ная каша. Ч. VII.	дѣл. I. — 101
Ошдѣл. I. 90-91	— кдѣцки. Ч. VII.
— габереупѣ. Ч. VII.	Ошдѣл. I. —
Ошдѣл. I. —	— сзломаша. Ч. VII.
— яшная куща. Ч.	Ошдѣл. I. — 103
VII. Ошдѣл. I. —	— маковая. Ч.
— похлебка бобо-	VII. Ошдѣл. I. — 104
вая. Ч. VII. Ош-	— горохѣ. Ч. VII.
дѣл. I. 92	Ошдѣл. I. —
— калбасная. Ч.	— бобы. Ч. VII. Ош-
VII. Ошдѣл. I. 93	дѣл. I. — 109
— сливная. Ч.	— пшено. Ч. VII.
VII. Ошдѣл. I. 94	Ошдѣл. I. — 110
— картофель-	— грешневая каша.
ная. Ч. VII. Ош-	Ч. VII. Ошдѣл. I. — 111
дѣл. I. 95	— сочевица. Ч. VII.
— тыкловая. Ч.	Ошдѣл. I. — 112
VII. Ошдѣл. I. —	— яшная каша. Ч.
— изѣ сухихѣ	VII. Ошдѣл. I. — 113
сливѣ. Ч. VII. Ош-	— лапша. Ч. VII. Ош-
дѣл. I. 96	дѣл. I. — 114
— изѣ бузинна-	— маковая. Ч.
го соку. Ч. VII. Ош-	VII. Ошдѣл. I. — 115
дѣл. I. —	НА-

Стран.	Стран.
НАСТАВЛЕНИЕ : свѣжая	— капустаиой са-
капуста или щи. Ч.	лашѣ. Ч. VII. Ош-
VII. Ошдѣл. I. - - 117	дѣл. I. - - 140
— кислая капуста.	— свекла. Ч. VII.
Ч. VII. Ошдѣл. I. - 121	Ошдѣл. I. - - —
— морковь. Ч. VII.	— мясныя пиши. Ч.
Ошдѣл. I. - - 123	VII. Ошдѣл. I. - 142
— пущарнакѣ. Ч.	— мясо голубинои и
VII. Ошдѣл. I. - 126	куринои. Ч. VII. Ош-
— бѣлая рѣпа. Ч. VII.	дѣл. I. - - —
Ошдѣл. I. - - 127	— ушиное и гу-
— брюква подземная	синое. Ч. VII. Ош-
и свержземная. Ч. VII.	дѣл. I. - - 145
Ошдѣл. I. - - 129	— баранина. Ч.
— картофели. Ч. VII.	VII. Ошдѣл. I. - 147
Ошдѣл. I. - - —	— телышина. Ч.
— фазоли. Ч. VII. Ош-	VII. Ошдѣл. I. - 148
дѣл. I. - - 132	— говядина. Ч.
— зеленой горохѣ	VII. Ошдѣл. I. - 151
въ стручках. Ч. VII.	— свинина. Ч.
Ошдѣл. I. - - 133	VII. Ошдѣл. I. - 159
— шыква. Ч. VII.	— вешчина свѣ-
Ошдѣл. I. - - 134	жая и копченая Ч.
— огурцы. Ч. VII.	VII. Ошдѣл. I. - 162-163
Ошдѣл. I. - - —	— люммель. Ч. VII.
— какѣ оные	Ошдѣл. I. - - 165
соляшѣ. Ч. VII. Ош-	— желтая кислица.
дѣл. I. - - 135	Ч. VII. Ошдѣл. I. - 168
— печенье и суше-	— яишница. Ч. VII.
ные овощи. Ч. VII.	Ошдѣл. I. - - 169
Ошдѣл. I. - - 136	— яйца. Ч. VII. Ош-
— свѣжія груши. Ч.	дѣл. I. - - 171
VII. Ошдѣл. I. - 137	— кабасы. Ч. VII.
— сухія сливы. Ч.	Ошдѣл. I. - - 172
VII. Ошдѣл. I. - 138	— рыбныя пиши. Ч.
— салатѣ. Ч. VII.	VII. Ошдѣл. I. - 177
Ошдѣл. I. - - 139	НА-

Спран.

Спран.

НАСТАВЛЕНИЕ: въ соли

отварная рыба. Ч.

VII. Ошдѣл. I. - 179

— въ молоко оп-
варная рыба. Ч. VII.

Ошдѣл. I. - 181

— рыба съ хрѣномъ
вареная. Ч. VII. Ош-

дѣл. I. - 182

— скаронная уха
или зеленая. Ч. VII.

Ошдѣл. I. - —

— уха луковая. Ч.

VII. Ошдѣл. I. - 183

— кислое приуго-
товленіе рыбы. Ч.

VII. Ошдѣл. I. - —

— рыба съ пущар-
накомъ. Ч. VII. Ош-

дѣл. I. - 184

— съ рѣпою.

Ч. VII. Ошдѣл. I. - —

— съ брюквою.

Ч. VII. Ошдѣл. I. - —

— съ картофе-
лемъ. Ч. VII. Ош-

дѣл. I. - 185

— треска. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - —

— скальная рыба. Ч.

VII. Ошдѣл. I. - 186

— сельди. Ч. VII.

Ошдѣл. I. - —

— сняшки. Ч. VII.

Ошдѣл. I. - —

О.

ОБРАЗЕЦЪ къ соедине-
нію порядка пищи
для стола служняго.

Ч. VII. Ошдѣл. I. - 327

ОКОРОКЪ вешчины
кандированной и па-
нированной. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - 389

П.

ПИРОГИ, для стола слу-
жняго употребле-
емые. Ч. VII. Ош-

дѣл. I. - 198

— ржанья лепешки.

Ч. VII. Ошдѣл. I. - —

— опарья ржанья
булки. Ч. VII. Ош-

дѣл. I. - 199

— опарные пироги
на молоко. Ч. VII.

Ошдѣл. I. - 201

— пироги съ по-
сымъ масломъ. Ч.

VII. Ошдѣл. I. - 202

— вапрушки съ
вещиннымъ саломъ.

Ч. VII. Ошдѣл. I. - 203

— сливной пирогъ.

Ч. VII. Ошдѣл. I. - 204

— яблочной пирогъ.

Ч. VII. Ошдѣл. I. - 205

— блины. Ч. VII.

Ошдѣл. I. - 206

— желѣзное пиро-
ж-ное. Ч. VII. Ошдѣл. I. 207

ЦИ-

Стран.	Стран.
ПИРОГИ: Рождественскіе	— масло коровье. Ч.
пирог. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 208	VII. Ошдѣл. I. - 220
— пшеничныя лепешки. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 209	— гусиное сало. Ч.
— пшеничной прѣсной хлѣбъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 210	VII. Ошдѣл. I. - 223
— изюмные пироги. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 211	— свиное сало. Ч. VII. Ошдѣл. I. - —
— пышки. Ч. VII. Ошдѣл. I. - —	— сливн. сокъ. Ч.
— здобныя лепешки. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 212	VII. Ошдѣл. I. - 224
— яичникъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 213	— бузинной сокъ. Ч.
— маковыя лепешки. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 215	VII. Ошдѣл. I. - 225
— лепешки съ пварогомъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 217	— яблочной сокъ. Ч.
— черепеникъ или каравай. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 218	VII. Ошдѣл. I. - —
ПОЙЛО служнее, изчисленіе онаго въ годъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 385	— разбивная яшница. Ч. VII. Ошдѣл. I. - —
ПОТГУ кушанье, приуготовленіе онаго. Ч. VII. Ошдѣл. 2. - II	— льняное масло. Ч.
ПОТРОХЪ гусиной.	VII. Ошдѣл. I. - 226
ПОХЛѢВКИ для стола господскаго.	— сыръ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 227
— для стола служняго.	ПШЕНИЦА, какая не дастъ пышнаго и разбухающаго хлѣба. —
ПРИКУСКА, подаваемая на служній столъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 219	

Р.

РАКОВОЕ МАСЛО какъ дѣлать.	
РАСПОЛОЖЕНІЕ и исчисленіе годоваго расхода на служній столъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 364	
— Минхгаузену на одного челоѣка. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 366	
— то же по Эххартову расположенію. Ч. VII. Ошдѣл. I. - 369	
РАС-	

	Стран.
РАСПОЛОЖЕНИЕ: то же по Авторову расположению. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	377
РАСПОРЯЖЕНИЕ временныхъ и прочныхъ пищъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	284
— нравоучительные примѣры по сему предмету: повѣсть о Дорименѣ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	286
— о Луциндѣ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	290
— объ Андромашѣ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	295
— какъ распорядить пищи въ зимніе мѣсяцы. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	296
— какъ въ весенніе мѣсяцы. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	303
— какъ въ лѣтніе мѣсяцы. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	307
— какъ въ осенніе мѣсяцы. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	314
РОДЫ кушанье. Ч. VII. Ошдѣл. 2. - - -	398
С.	
САГО. Ч. VII. Ошдѣл. 2. - - -	238
САЛАТЫ разные. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	139
Часть VII. Ошдѣл. 2.	

	Стран.
СЛУЖНЯЯ пища. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	82
— всеобщія правила, кои должно наблюдать въ приготовленіи и подаваніи на столъ служней пищи. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	21
— чистота. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	—
— порядокъ во времени дневной пищи. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	27
— перемѣна пищи. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	30
— какъ вводить новую пищу. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	32
— старинныхъ издавна употребительныхъ пищъ безъ нужды ошрѣшать не должно. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	35
— не должно въ домѣ быть недостатка въ запасѣ годовыхъ пищъ. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	36
— пищи, неохотно вкушаемыя. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	37
— ропшаніе служителей о пищи. Ч. VII. Ошдѣл. I. - - -	38
— не должно допускать, чпобъ служители сами себя	предъ

	Стран.		Стран.
предписывали ку-		столомъ. Ч. VII. Оп-	
шанье. Ч. VII. Оп-		дѣл. I. - - - -	62
дѣл. I. - - - -	42	— лучше ли поущру	
СЛУЖНЯЯ, на участки		вмѣсто завтрака да-	
раздѣляемая пища.		вать служителямъ	
Ч. VII. Опдѣл. I. -	43	кофе? Ч. VII. Оп-	
— подвечерокъ. Ч.		дѣл. I. - - - -	63
VII. Опдѣл. I. -	48	— жидкая похлебка	
— полезно ли и въ		лучше, нежели гу-	
какихъ случаяхъ да-		стая. Ч. VII. Оп-	
вать служителямъ		дѣл. I. - - - -	69
хлѣбъ опредѣлен-		— мягкой хлѣбъ. Ч.	
нымъ вѣсомъ. Ч. VII.		VII. Опдѣл. I. - -	70
Опдѣл. I. - - - -	49	— пироги когда и	
— всѣ застольные		какъ давать. Ч. VII.	
должны за столъ са-		Опдѣл. I. - - - -	72
диться вмѣстѣ. Ч.		— пиво и вино. Ч.	
VII. Опдѣл. I. - -	51	VII. Опдѣл. I. - -	74
— ключи отъ чула-		— приправы. Ч. VII.	
на и погреба не вся-		Опдѣл. I. - - - -	78
кому поручать безъ		— о приготовленіи	
разбора. Ч. VII. Оп-		служней пищи. См.	
дѣл. I. - - - -	52	Гл. первую і Оп-	
— не должно слу-		дѣленія. Ч. VII. Оп-	
гамъ позволять		дѣл. I. - - - -	82
осматки отъ стола		СОУСЫ: Голландской	
раздавать посторон-		къ обливанію спар-	
нимъ. Ч. VII. Оп-		жи и рыбъ.	
дѣл. I. - - - -	53	— винной.	
— Хозяйка должна		— Робертовы.	
емотрѣть, чтобъ за		— о соусахъ читай	
столомъ служнымъ		при послѣднія Гла-	
было благочиніе. Ч.		вы вшораго Опдѣ-	
VII. Опдѣл. I. -	54	ленія.	
— всякъ изъ застоль-			
ныхъ долженъ			
знать свое мѣсто за			

Т.

ТРЕСКА. Ч. VII. Оп-	
дѣл. I. - - - -	185
У	

Стран.

Стран.

У.

УПРАЖНЕНІЕ Хозяй-
ки въ поварнѣ Дво-
рянской. Ч. VII. Ош-
дѣл. 2. - -

— въ поварнѣ служ-
ней и человека про-
стаго состоянія. Ч.
VII. Ошдѣл. 1. -

5

13

Ф.

ФРИКАДЕЛИ или мя-
сныя клѣцки въ
супѣ. Ч. VII. Ош-
дѣл. 2. - -

337

ФАРШѢ. Ч. VII. Ош-
дѣл. 2. - -

338

Х.

ХОЛОДНЫЯ пищи для
стола служяго. Ч.
VII. Ошдѣл. 1. -

98

ХОЛОДНЫЯ пищи для
стола господскаго
жидкія. Ч. VII. Ош-
дѣл. 2. - -

251

— пивное холодное.
Ч. VII. Ошдѣл. 2. -

— изъ бѣлаго пива.
Ч. VII. Ошдѣл. 2. -

253

— изъ винограднаго
вина. Ч. VII. Ош-
дѣл. 2. - -

— лимонадное. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - 255

— изъ бишефу. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - 256

— медовое. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - 258

— изъ мозгу. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - 261

— изъ земляники. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - -

— малины. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - 263

— черники. Ч.

VII. Ошдѣл. 2. - 264

— молочное. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - -

— миндальное. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - 265

— персиковое. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - 267

— бузинное. Ч. VII.

Ошдѣл. 2. - - 269

— яичной цитронадѣ.

Ч. VII. Ошдѣл. 2. - -

Щ.

щи.

Я.

ЯЙЦА въ различномъ
приготовленіи. Ч.

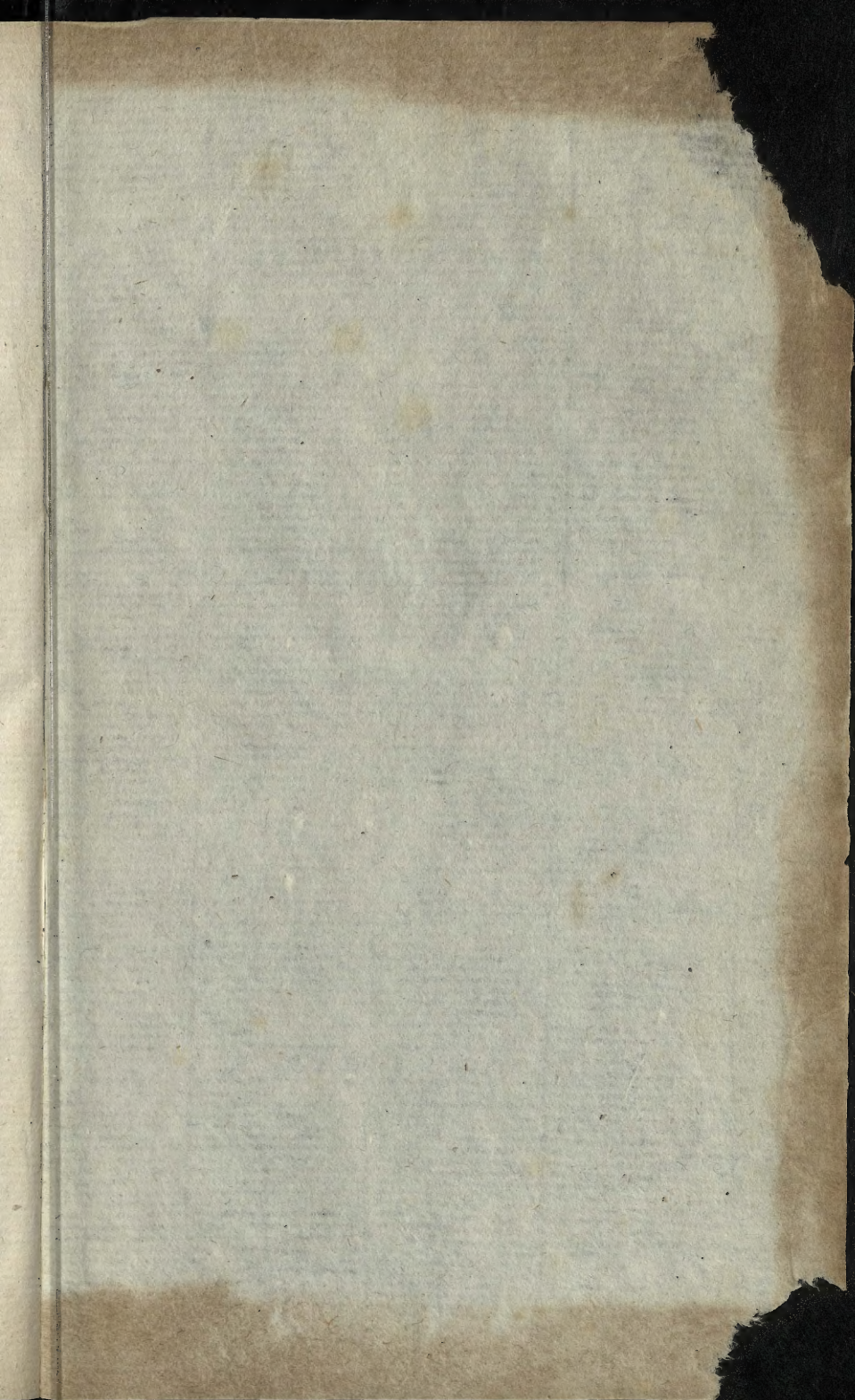
VII. Ошдѣл. 2. - 339

Яичной цитронадѣ.

Ч. VII. Ошдѣл. 2. - 269

РОССИЙСКАЯ
ГОСУДАРСТВЕННАЯ
БИБЛИОТЕКА

30647-0



Укр. 3284

